

Ma vie

EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Pourquoi leur cœur bat **en Bourgogne-Franche-Comté ?**

Découvrez les témoignages de
GASPARD DE MOUSTIER
et onze amoureux de la
Bourgogne-Franche-Comté,
qui vous racontent leurs parcours
et pourquoi ils ont choisi
de s'installer ici.

N°1 - DÉCEMBRE 2022

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

www.bourgognefranchecomte.fr
www.attractive.bourgognefranchecomte.fr



MARIE-GUITE DUFAY

PRÉSIDENTE DE RÉGION
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

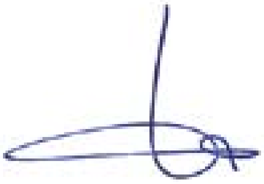
Région forte de son industrie, la Bourgogne-Franche-Comté abrite des entreprises reconnues dans le monde entier. La tradition du travail bien fait et des savoir-faire industriels compose l'ADN de nos territoires. Grâce à nos pôles de compétitivité et à nos filières d'excellence autour de l'agroalimentaire, du luxe, des microtechniques, de l'automobile, des industries de la santé ou encore de l'Hydrogène, nous sommes une terre d'élection où l'un des principaux atouts est constitué par une main-d'œuvre extrêmement qualifiée et recherchée.

À travers les récits riches et variés de douze de nos ambassadeurs régionaux, chacune et chacun pourra prendre la pleine mesure des potentialités et des atouts de la Bourgogne-Franche-Comté. À leur lecture, on réalise à quel point notre région est centrée sur l'humain et fondée sur les aspirations d'individus en quête d'une vie dotée de sens ; que l'équilibre entre vie professionnelle, familiale et sociale y est central.

Ces premiers témoignages d'investisseurs, de chercheurs, d'entrepreneurs, de sportifs et d'artisans illustrent parfaitement la concrétisation d'aspirations de femmes et d'hommes qui ont trouvé dans notre région un territoire d'accueil et d'appartenance.

Cette série de portraits nous donne donc l'opportunité d'inviter tous ceux qui séjournent ici à s'interroger sur les multiples possibilités qu'offre notre vaste région, facile d'accès, proche des grands centres de décision, riche d'un patrimoine naturel et architectural, culturel et gastronomique incomparable et préservé : un territoire des possibles où l'on peut s'installer pour quelques jours ou pour toujours…

Bienvenue en Bourgogne-Franche-Comté !



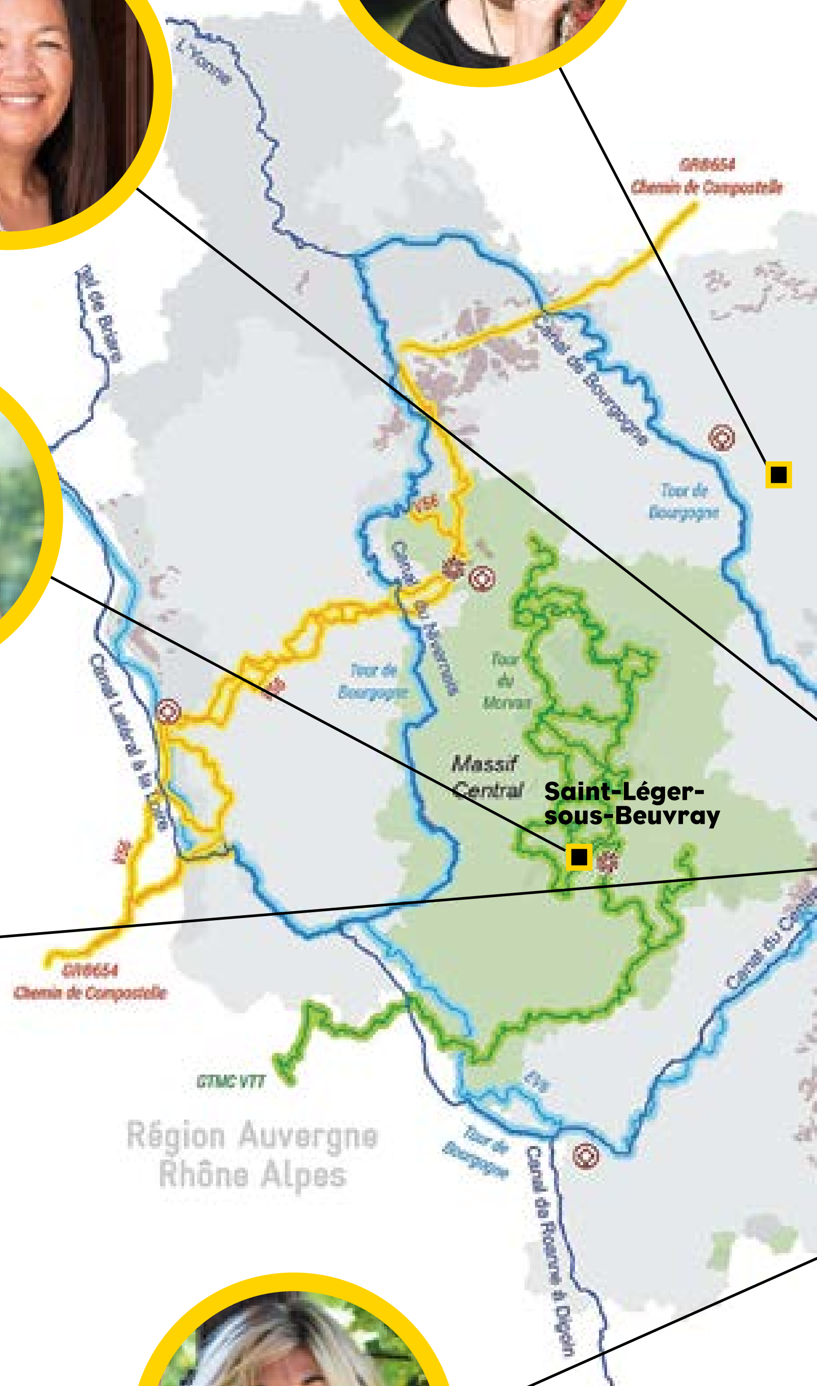
SOMMAIRE











L'Yonne
GR654
Chemin de Compostelle
Canal de Bourgogne
Tour de Bourgogne
Canal du Nivernais
Tour du Morvan
Massif Central
Saint-Léger-sous-Beuvray
Canal latéral à la Loire
GTMC VTT
Région Auvergne Rhône Alpes
Canal de Roanne à Digoin
Canal du Centre





La Bourgogne-Franche-Comté

52
Fabrice LALLEMAND
Franc-Comtois pure souche

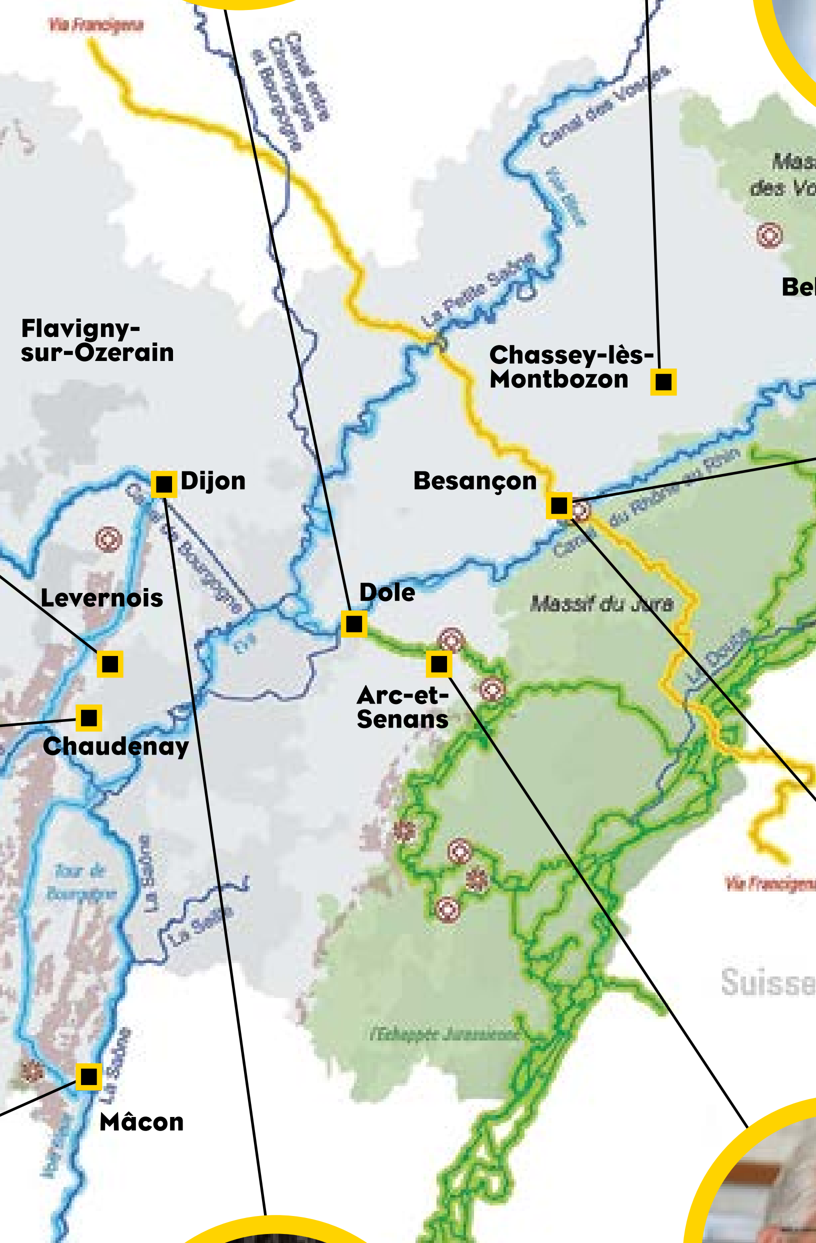


74
Caspard DE MOUSTIER
« La région coule dans mes veines depuis 600 ans »



68
Sébastien FAIVRE
Liberté, nature et dépassement







62
Abdo KHOURY
Du Liban à l'Europe et au Monde



58
Lucie CRANIER
La première fois en bleu



46
Hubert TASSY
De visiteur à Directeur



14
Naïm KHAN
De New Delhi à Dijon

Pourquoi leur coeur bat en Bourgogne-Franche-Comté ?



© Monique Casselin

Randonnée autour de Vuillafans // Doubs (25)

C'est ce que nous avons voulu savoir en allant à la rencontre des Bourguignons-Francs-Comtois. Nous avions alors un petit air qui nous accompagnait : « Être né quelque part, pour celui qui est né, est toujours un hasard ». Si leur naissance sur ce territoire est pour certains effectivement pur hasard, pour les autres leur installation est un choix.
Quoi qu'il en soit, ici, tous écrivent leur histoire avec cœur et avec passion.

« La Bourgogne-Franche-Comté est une région avec une histoire incroyable » s'enthousiasme Armand (p. 26) qui travaille pour préserver encore davantage son territoire. Ils sont parfois partis pour leurs études et **« vite revenus »** parce que, comme dans le cas de Catherine **« j'aime les gens de Flavigny, c'est un peu ma famille »** (p. 8). Ils voyagent comme Abdo (p. 62) parce que **« c'est intéressant d'aller voir ce qui se passe ailleurs et de revenir en se disant qu'on est très bien dans notre belle région »**.

Pour Caspard (p. 74), dont l'histoire familiale se confond avec l'histoire régionale, c'est aussi l'attachement qui provoque le retour : **« Mon retour s'inscrit dans un projet et un engagement pour Bournel qui est très fort »**.

Fabrice (p. 52) et Sébastien (p. 68) ont, eux, toujours su ce que leur région pouvait leur offrir. En créant leurs startups, ils contribuent tous les deux au développement de solutions plus écologiques. **« La région ? c'est avant tout son dynamisme industriel constitué d'activités très variées »** retient le premier qui trouve son marché dans un rayon de cent kilomètres. **« Notre réussite est liée à la présence d'un écosystème particulièrement favorable dans la région Bourgogne-Franche-Comté »** nous assure le second.

C'est aussi parce que **« cette région nous offre des facilités exceptionnelles »** que Naïm (p. 14) est venu concrétiser son rêve à Dijon, il y a 25 ans et n'est plus reparti. Séverine, elle, ne doit pas sa naissance à Dijon au hasard mais au choix de ses parents (p. 20).

Elle a fait plusieurs fois le tour du monde mais ce n'est pas tout à fait par hasard, non plus, qu'elle y est revenue : **« Ici j'ai rencontré des personnes très investies. C'est une région enrichissante en termes économiques et aussi culturels. Je découvre ma région. »**

La région est aussi riche de ses paysages préservés et de son patrimoine. Vincent (p. 40) a trouvé dans le Morvan le lieu où il a pu faire de ses passions un métier qui se renouvelle au fil du temps. Aucune envie de repartir : **« Le plus grand vecteur de bien-être, c'est de se sentir bien dans l'environnement dans lequel on vit »**.

Venu de Nice, Hubert (p. 46) partage ce point de vue : **« La nature est partout présente dans ma vie, ici. Et après 7 ans, nous continuons de nous étonner de tout ce qui vous afflige ! »**. Il fait référence au climat rigoureux souvent décrié par les autochtones. Tout est effectivement question de point de vue : **« On a tout en Bourgogne-Franche-Comté, même un climat agréable parce qu'ici, on est à la fois dans le sud et dans le nord, on est un peu entre les deux »**, nous dit Isabelle (p. 34) venue de Normandie. Et sans ce climat, comment aurions-nous nos grands champions de ski nordique ou de biathlon ? Car la Bourgogne-Franche-Comté est aussi terre d'excellence sportive ! **« On a la chance d'avoir de belles infrastructures sportives, la région et le département font énormément pour nous permettre de nous amener à l'excellence »**, nous explique Lucie (p. 58) qui a vécu comme une belle aventure sa première sélection en équipe de France de Handball à Besançon.

Ils sont unanimes : « On a tout en Bourgogne-Franche-Comté : la gastronomie, des paysages merveilleux, le sport, des champions comme Griezmann ! Tous les sports sont représentés ». Nous avons aussi « Un dynamisme industriel et une grande diversité de savoir-faire d'exception reconnus dans le monde ». « Je suis fière de voir que notre petit bonbon fait le tour du monde », nous dit Catherine. Il n'est pas le seul ! Et comme pour ce bien bon bonbon, si l'on goûte la Bourgogne-Franche-Comté, on peut avoir envie de recommencer !



© Anthony Prosper



Joigny en automne, vue du quai de la Butte // Yonne (89)

Une passion bien ancrée



CATHERINE TROUBAT
DIRECTRICE DES ANIS DE FLAVIGNY



La route étroite serpente sur la colline et nous mène à Flavigny-sur-Ozerain. Le village médiéval, lové autour de son abbaye bénédictine, est distingué par le très sélectif label Les Plus Beaux Villages de France.
À seulement 20 minutes de la gare TGV de Montbard, nous sommes, ici, à une heure de Paris et le monde entier est à portée de main.
Dans ce village, Catherine Troubat a ses racines et y construit son avenir. En chemin, à l'image des ruelles dans lesquelles elle se promène et se ressource, un doux parfum d'anis l'accompagne. Car c'est ici que l'histoire des Anis de Flavigny se fond avec son destin.

«La Bourgogne-Franche-Comté est une région clémente et équilibrée»



ÇA NE POUVAIT ÊTRE AILLEURS !

Une toute petite graine aux vertus curatives apportée par Jules César est à l'origine de la réputation mondiale du village. Cultivée par les moines de l'abbaye, elle est devenue une dragée contenant en son cœur un secret. Ce bien bon bonbon fut distribué aux hôtes de marque et jusqu'à la cour de Louis XIV.
La fabrique des Anis de Flavigny est dans la famille de Catherine Troubat depuis près d'un siècle. Le centenaire sera fêté en 2023 par la troisième génération.
« Mon grand-père, Jean Troubat, a acheté la fabrique d'Anis en 1923 et a eu l'idée de vendre les bonbons dans les premiers distributeurs automatiques qui étaient alors installés dans les gares et les stations de métro. Mon père, Nicolas Troubat, reprend l'affaire en 1965. La production passe alors de 80 à 250 tonnes par an, avec la même méthode de fabrication et toujours au sein de l'abbaye. Il étend le réseau de distribution aux stations d'autoroute et aux grandes surfaces de Bourgogne. Les Anis de Flavigny sont alors indissociables du voyage : les Français voyagent avec les anis. J'ai pris le relais en 1990. » Les Anis de Flavigny attirent chaque année quelque 100 000 visiteurs et depuis 2016 la fabrique est labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant.







UN BONBON VOYAGEUR

Catherine a passé sa plus tendre enfance au village. Ses études l'ont conduite à Dijon puis à Besançon et enfin à Paris. Après ses premières expériences en agence de communication, elle reprend l'entreprise familiale. « Aujourd'hui, depuis Flavigny, on vend dans plus de 40 pays et cet export représente 30 % de nos ventes. Déjà en 1928, mon grand-père distribuait notre bonbon aux États-Unis, au Canada, en Algérie et un peu partout en Europe. » Depuis 1990, l'équipe est passée de 16 à 35 personnes suivant l'évolution de la courbe d'un chiffre d'affaires qui a été multiplié par quatre. Une évolution qui permet à l'entreprise d'investir pour renouveler les machines de production, construire un entrepôt en bois à l'entrée du village, conquérir de nouveaux circuits de distribution, créer de nouveaux parfums, ou encore une gamme de bonbons biologiques et se renouveler en conservant une recette vieille de plus de 500 ans !



« J'ai la chance de travailler avec une équipe de passionnés, et j'aime ma fabrique de bonbons ! »



LA VIE À FLAVIGNY

Flavigny-sur-Ozerain est certes un village médiéval, il n'en est pas moins « bourré de vie ». Catherine participe au conseil municipal du village et donne un peu de son temps pour y développer un cadre de vie agréable. « Ici, c'est la campagne mais comme ailleurs nous y avons des petits festivals et des concerts, organisés par le café de village, de manière ponctuelle hors-saison et tous les samedis pendant l'été. On ne s'ennuie jamais. Et pour se ressourcer, les rues du village et la forêt alentour offrent un joli cadre de balades. La proximité avec Paris favorise un accès choisi à d'autres activités culturelles, sans avoir à subir au quotidien les bouchons et la pollution. Dans notre région, il y a aussi de nombreuses opportunités pour éveiller notre curiosité et satisfaire notre soif de culture. Nous avons la chance, ici, de vivre dans une région tranquille et de ce fait cela nous laisse le temps et l'énergie de créer des choses. Et ça c'est chouette ! »

SI J'ÉTAIS UN LIEU ?

« Je serais Flavigny ! Je suis comme Obélix, je suis tombée dans cette marmite depuis toute petite et c'est ici que je suis ancrée. »



Les Anis de Flavigny®, de César à aujourd'hui

Tout commence en 52 avant J.-C. lors de la bataille d'Alésia opposant Jules César à Vercingétorix. L'illustre général romain utilise des graines d'anis vert rapportées par Flavinius, l'un de ses vétérans, pour soigner les troubles digestifs de ses troupes. Le général victorieux offre en récompense la colline à Flavinius, qui donnera son nom au village de Flavigny.

Quelques siècles ont passé, les Burgondes, une tribu germano-scandinave, s'installent dans la région et lui donnent plus tard son nom : la Bourgogne. En 719, un puissant seigneur Burgonde fonde l'abbaye bénédictine, dont il reste encore aujourd'hui des vestiges, sur les terres de la villa de Flavinius. Dès 812, Charlemagne ordonne aux moines des abbayes et des monastères de cultiver la graine d'anis vert. Ils ont alors l'idée d'enrober la graine dans du sucre afin de créer une dragée : **les Anis de Flavigny® voient le jour** !



En 1591, les Anis de Flavigny® sont distribués aux hôtes de marque par la ville de Semur-en-Auxois. Le bien bon bonbon arrive jusqu'aux mains de Louis XIV, qui aimait en manger et les conservait dans « un drageoir de poche rond et assez plat ».
Au moment de la Révolution française, les moines fuient l'abbaye. Quelques Flavigniens poursuivent la fabrication des Anis.

En 1896, Monsieur Callimard achète une partie de l'abbaye et continue la fabrication du petit bonbon.
La production est alors concentrée au cœur de l'abbaye.
En 1923, c'est la famille Troubat qui lui succède.

Des grands magasins de Paris, en passant par les fêtes foraines et les cinémas et jusque dans les premiers distributeurs automatiques des gares et des métros, la famille commercialise le bonbon à plus grande échelle.

Depuis que Catherine Troubat a pris la relève en 1990, les Anis de Flavigny® ont successivement été labélisés Site remarquable du goût et Entreprise du Patrimoine Vivant.
Quant aux vestiges de l'abbatiale Saint-Pierre, ils ont été classés Monument historique en 2013.



Vivre dans un des **plus beaux villages de France**



© Anis de Flavigny

Avec ses 9 villages labélisés Plus Beaux Villages de France : Châteauneuf, Semur-en-Brionnais, Lods, Pesmes, Noyers, Château-Chalon, Baume-les-Messieurs, Flavigny-sur-Ozerain et Vézelay, la Bourgogne-Franche-Comté n'a pas à rougir de son classement ; c'est assurément une terre où il fait bon vivre !

Il faut satisfaire à pas moins de 30 critères, comme la présence de sites classés, l'harmonie de l'architecture ou encore le fleurissement et la qualité des abords et des accès du village, pour obtenir le label Les Plus Beaux Villages de France, un gage d'excellence pour les villages qui le détiennent.
À peine 20 % des villages candidats sont retenus par le label qui distingue aujourd'hui 172 villages sur les 14 régions et 70 départements de France.

Le label, offrant soutien technique et financier aux villages, permet de valoriser le terroir et les savoir-faire locaux, et de **contribuer à inscrire ces villages dans l'ère contemporaine tout en préservant un cadre de vie qui cultive l'art du bien vivre**.



Flavigny, vue d'avion // Côte-d'Or (21)

Flavigny-sur-ozerain, un incontournable du classement !

Comment ne pas mentionner Flavigny-sur-Ozerain lorsqu'on évoque les Plus Beaux Villages de France de Bourgogne-Franche-Comté ? Avec ses ruelles médiévales, sa ceinture fortifiée, son église de style gothique et son incontournable abbaye bénédictine, la cité bourguignonne offre un véritable voyage dans le temps à ses visiteurs qui sont au nombre de 120 000 chaque année.

Ce petit village de 300 habitants à 40 kilomètres de Dijon et à moins d'1h30 de Paris bénéficie d'une dynamique importante grâce au tourisme : hôtels, gîtes, restaurants et petits artisans seront ravis de vous accueillir. Si vous n'êtes toujours pas convaincu, l'ouverture d'un MuséoParc sur la bataille d'Alésia à quelques kilomètres du village est un argument de plus pour y séjourner.

À l'entrée du village, laissez-vous guider par l'odeur si caractéristique de l'anis. Au cœur de l'abbaye, vous trouverez, encore aujourd'hui, la célèbre fabrique de bonbons dont la recette artisanale n'a pas changé depuis des siècles : une graine d'anis vert enrobée d'un peu de sucre.

Cela vous a mis en appétit ? Direction La Grange, une ferme auberge créée par des agriculteurs et servant uniquement des produits locaux. Pas de doute, vous êtes bien à Flavigny-sur-Ozerain !

De New Delhi à Dijon



NAÏM KHAN
PROFESSEUR DE PHYSIOLOGIE DE LA NUTRITION
ET COFONDATEUR DE LA STARTUP EKTAH



Sur le tableau en ardoise, une formule chimique est inscrite à la craie blanche. De l'autre côté du bureau, le mur est recouvert d'articles, de photos et des diplômes de Naïm Khan. Sa vie se lit dans le lieu où il passe la majeure partie de ses journées quand il n'est pas dans son laboratoire. Sur une affiche, un mot en particulier attire l'attention : EktaH. Ekta est un mot hindie qui signifie l'unité au sein du peuple. Ici, il s'agit de la startup tout juste lancée par Naïm Khan et son équipe, qui a pour ambition de réduire l'obésité en France et dans le monde. Le H est pour Humanité.

« Je suis français de cœur et d'esprit »

L'ENFANT INDIEN DONT LE RÊVE ÉTAIT DE DEVENIR CHERCHEUR...

« Je suis originaire d'un village proche de New Delhi en Inde. Mes parents voulaient que je sois magistrat, mais déjà petit je voulais être chercheur. Je pense que l'on peut considérer cela comme un rêve. À mes yeux, les chercheurs sont inscrits dans l'histoire grâce à leurs découvertes qui sont bénéfiques à toutes les populations. Ma maman était la seule personne de notre famille à souffrir d'obésité et pourtant elle mangeait peu. J'ai toujours voulu trouver un remède à cela. »

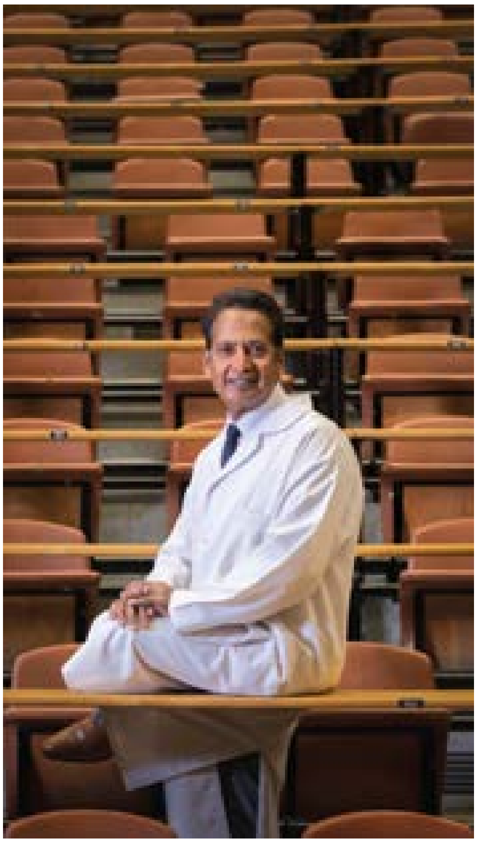


...PARCOURT LE MONDE...

« J'ai fait mon doctorat et post-doctorat en neurobiologie à Munich en Allemagne, et un second post-doc au Mexique, puis par le biais d'une rencontre, j'ai traversé l'Atlantique pour travailler sur la recherche sur le cancer à la faculté de médecine de Rennes. C'est ainsi que je suis arrivé en France et depuis je n'en suis pas reparti, même si l'on m'a fait beaucoup de propositions. Depuis Rennes mon voyage en France est passé par Limoges où j'étais maître de conférences et m'a conduit à Dijon en 1997 ».

...POUR LE RÉALISER À DIJON...

« Dijon est connue dans le domaine de la science des aliments. Quand j'ai su qu'une équipe travaillait particulièrement sur les lipides, au sein de l'UMR Lipides, Nutrition, Cancer, je me suis dit qu'il fallait que je rejoigne cette équipe. J'ai passé le concours, j'ai été nommé professeur et depuis ce jour je travaille sur les lipides. Je dirige une équipe de l'INSERM avec laquelle nous avons mis en évidence qu'il y a une baisse de la sensibilité de la détection des lipides alimentaires chez les personnes souffrant d'obésité. Nous avons travaillé sur l'hypothèse de synthétiser des leurres lipidiques qui vont imiter le goût du gras et vont déclencher une satiété précoce. Nous avons ensuite démontré le lien entre la perception orosensorielle des lipides alimentaires et l'obésité.



Nous avons déposé deux brevets et créé EktaH pour exploiter le résultat de ces recherches et commercialiser un spray. Nous avons été classés parmi les « deep-tech », les startups d'innovation de rupture, et obtenu le prix de l'académie de médecine pour cette innovation. L'obésité tue trois fois plus que la famine dans le monde. Et si l'on ne fait rien, d'ici 2030, un Français sur trois sera obèse. Mon but aujourd'hui c'est de faire savoir qu'il existe une nouvelle solution et que cette solution a été conçue dans la région. »

« Dijon était l'endroit idéal pour mes recherches et pour continuer mon insertion socio-culturelle »

« Il n'y a qu'ici que j'ai trouvé ce mariage entre travail et bien-être »

...VILLE D'EXCELLENCE ET DE GASTRONOMIE !

« Dijon est une ville gastronomique où a été créé le centre du goût. La gastronomie régionale est connue dans le monde entier ! Et l'écosystème scientifique est reconnu pour son excellence. Je me suis dit que c'était le lieu idéal pour ma recherche. Ici je collabore avec d'autres équipes et cela me donne une visibilité internationale. Pour moi, la Bourgogne-Franche-Comté est le meilleur endroit pour continuer ma recherche scientifique et mon insertion socio-culturelle française. Mon rêve est réalisé bien sûr mais je continue : ce n'est pas fini ! ».



MA PLUS BELLE DÉCOUVERTE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ :

Dole ! C'est une petite ville mais elle a donné naissance à un grand chercheur : Louis Pasteur ! Le H ajouté au nom de notre startup est inspiré de Pasteur.



Agriculture, alimentation, goût et santé de demain

La métropole dijonnaise se positionne à la pointe de l'innovation en matière de goût, de nutrition et de santé. Sa filière agroalimentaire forme un écosystème intégré, de la fourche à la fourchette, du laboratoire de recherche à l'industrie.

Avec plus de 2 300 salariés, les entreprises agroalimentaires représentent l'un des secteurs d'activités majeurs de la métropole dijonnaise. Ce secteur d'excellence s'articule autour du pôle d'innovation en agroécologie Agronov et du pôle de compétitivité goût-nutrition-santé Vitagora.

Côté recherche et formation universitaires, Dijon est à l'avant-garde. L'Inrae, le Centre des Sciences du goût et de l'alimentation et l'Institut Agro Dijon se penchent sur les enjeux liés à l'agronomie et à l'alimentation. Signe d'une expertise reconnue, l'Université de Bourgogne-Franche-Comté abrite la seule chaire UNESCO au monde consacrée aux cultures et traditions du vin. Cette chaire est basée à l'institut Jules Cuyot de la vigne et du vin, sur le campus de l'université de Bourgogne-Franche-Comté. Elle associe 14 universités ou grandes écoles françaises, 21 européennes et 18 ailleurs dans le monde.

Dans ce périmètre, les Unités Mixtes de Recherche (UMR) de l'INSERM travaillent sur deux thématiques : Cancer et Lipides, nutrition, maladies rares.



ÉTUDIER, CHERCHER & ENTREPRENDRE

Cet environnement facilite l'émergence de projets innovants et des futures pépites de l'économie, dans les domaines de la gastronomie et de l'alimentation santé. **Le label FoodTech Dijon Bourgogne-Franche-Comté**, attribué par l'État en juillet 2016, est un sésame pour intégrer le réseau des neuf métropoles labélisées FrenchTech en France.



Vivre à Dijon, Cité des Ducs de Bourgogne

Capitale de la région Bourgogne-Franche-Comté, Dijon est une ville idéalement située grâce à son étoile ferroviaire (TGV Sud-Est, TGV Méditerranée, TGV Rhin-Rhône et TGV Lyria) et autoroutière (A5, A6, A31, A36 et A39) la connectant rapidement aux grandes métropoles de France et aux villes suisses. Paris ou Lyon sont à portée de main, à moins de 2 h en TGV !

Mais pourquoi penser déjà à partir quand on peut profiter d'une ville au patrimoine si riche? Labélisée « Ville d'art et d'histoire », le centre-ville historique constitue, sur pas moins de 97 hectares, l'un des premiers et des plus vastes secteurs sauvegardés de France. Prenez le temps de flâner dans les rues où se côtoient églises gothiques et romanes, maisons médiévales à colombages, jardins au style néoclassique et magnifiques hôtels particuliers des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles, soit près de 3 000 édifices de toutes les époques et 200 monuments historiques.

En chemin, n'oubliez pas de toucher de la main gauche, celle du cœur, la chouette sculptée sur un contrefort de l'église Notre-Dame pour faire un vœu, comme le dit la légende.

Symbole de Dijon, la chouette saura vous guider à travers le bien nommé « parcours de la chouette » en 22 étapes. Cet itinéraire débutant rue des Forges vous emmènera par exemple à l'église Notre-Dame où un Jacquemart rythme la vie des Dijonnais, à l'imposante cathédrale gothique Saint-Bénigne ou à l'incontournable **palais des Ducs de Bourgogne** place de la Libération, **où se situe aujourd'hui le Musée des Beaux-Arts.** Après dix ans de rénovation, ce musée à la pointe de la technologie présente 1 500 œuvres, de l'Antiquité à nos jours, réparties dans 50 salles.

Et si vous désirez prendre un peu de hauteur, n'hésitez plus : gravissez les 316 marches de la tour Philippe le Bon qui domine le palais. Vous bénéficierez alors d'une vue panoramique sans égale sur la ville. Durant la belle saison, un apéritif convivial avec des produits locaux pourra même vous être proposé à l'issue de votre ascension.

Fatigué ? Repérez les mini-bus City : 100 % électriques, ils vous transporteront gratuitement dans les lieux-clés du centre-ville.



Dijon, vue de la tour Philippe Le Bon // Côte-d'Or (21)

Dijon est aussi une ville de référence pour tous les gourmands et les amateurs de vin et de gastronomie. Avec ses nombreux restaurants dont 5 étoilés et sa foire internationale et gastronomique existant depuis plus de 100 ans, la ville aux cent clochers se distingue par ses spécialités culinaires incontournables comme la moutarde, les escargots, le bœuf bourguignon, la crème de cassis ou bien le pain d'épices - que vous pourrez goûter dans la maison Mulot & Petitjean, la plus ancienne fabrique et boutique de pain d'épices de la ville.

Ce n'est donc pas par hasard que Dijon a construit une **Cité internationale de la gastronomie et du vin** pour célébrer le repas gastronomique des Français et les Climats du vignoble de Bourgogne, deux piliers du terroir inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.
Cette cité dans la cité vous permettra de parcourir des expositions mettant à contribution vos cinq sens, participer à des ateliers de cuisine et de dégustation, dénicher l'ouvrage culinaire qu'il vous fallait à la librairie gourmande ou bien déguster au verre l'un des 250 vins à la Cave de la Cité.
Elle est également le point de départ de la route des grands crus, à vélo sur la voie des vignes pendant 23 km, ou en visite guidée à bord du Dijon Oneo Tour, un bus qui vous amènera jusqu'au Château de Marsannay, où vous aurez l'opportunité de goûter (avec modération bien sûr !) une sélection de 6 vins.

Si vous préférez la marche, un circuit de randonnée au départ de la Cité vous permettra de prendre un bol d'air et d'admirer les paysages aux abords du Lac Kir et sur les hauteurs de Talant. Par temps clair, vous pourrez même apercevoir le Mont-Blanc !

Décidément, il vous faudra plus d'un séjour pour découvrir tous les secrets de Dijon, cette ville dynamique qui, d'années en années, œuvre pour la valorisation de son patrimoine, le bien-être et l'émerveillement de ses habitants.
Et si finalement vous restiez ?

De stagiaire à femme d'affaires



SÉVERINE PÉTILAIRE -BELLET

PROPRIÉTAIRE DE L'HOSTELLERIE DE LEVERNOIS
ET DU CHÂTEAU SAINTE-SABINE



Bourguignonne par sa maman, Séverine Pétilaire-Bellet a grandi et fait ses études à Dijon. Elle entre au Lycée Friand de Poligny, dans le Jura voisin, avec l'idée bien ancrée d'une carrière qui la ferait voyager. Elle ne s'est pas trompée. Elle effectue un premier stage, en 1991, au Château de Cilly-les-Cîteaux où le directeur général Jean-Louis Bottigliero remarque cette stagiaire pas comme les autres. Elle complète ses études avec un master à Chambéry. Puis son tour du monde commence : Cannes, Bruxelles, les Seychelles, la Martinique, Courchevel... Elle n'imaginait pas revenir en Bourgogne. Aujourd'hui elle ne se voit plus repartir ! Séverine Pétilaire-Bellet se raconte.

« Redécouvrir la région comme je la découvre est un vrai bonheur pour moi »

UNE HISTOIRE LIÉE AU CHIFFRE 1

« 21, 1971, 1991, 2021... mon histoire me lie au chiffre un. Respectivement, ils correspondent à mon département et mon année de naissance, à l'année où je rencontre Jean-Louis Bottigliero, mon premier mentor, puis trente ans plus tard à l'année où je rachète l'Hostellerie de Levernois et le Château Sainte-Sabine en Côte-d'Or. Je reviens aux sources et je suis ravie de revenir parce que j'ai fait plein de fois le tour du monde pour aller promouvoir les hôtels que je dirigeais ».

TROIS BELLES RENCONTRES

« Dans ma vie professionnelle, il y a eu trois belles rencontres : Jean-Louis Bottigliero, Raymonde Fenestraz et Stéphane Courbit. Après le Château de Cilly-les-Citeaux, Jean-Louis Bottigliero a pris la direction du Martinez à Cannes. En 1996, il m'a proposé de diriger la restauration de son établissement. Puis, il m'a rappelée alors que j'étais devenue directrice adjointe du Méridien de Bruxelles pour me présenter Raymonde Fenestraz qui cherchait une directrice. Raymonde et André Fenestraz ont écrit une très belle success story hôtelière à la française qui démarre dans les Alpes à Courchevel. C'est là que, quelques années plus tard, j'ai rencontré Stéphane Courbit, le fondateur de LOVGROUP, un empire audiovisuel français – entre autres – qui investit également dans l'hôtellerie de luxe. Il m'a demandé de rester 5 ans à ses côtés, et je suis restée plus de 15 ans ».



DEUX ÉTABLISSEMENTS

« C'est en 2015 que l'envie d'entreprendre commence à germer dans mon esprit. Cette idée, je l'ai partagée avec mon employeur qui est ainsi devenu mon associé. Quand j'ai vu que j'étais capable de créer un projet à plus de 70 millions d'euros, de lever les fonds pour le réaliser, j'ai pensé que je pourrais aussi entreprendre pour moi. J'ai donc attendu le bon moment et revendu mes actions pour repartir toute seule. Je n'allais pas quitter mes associés extraordinaires pour me remettre en association, il n'y avait pas d'intérêt, donc je me suis lancée seule dans ce projet. Et le 20 juillet 2021, je signe avec Jean-Louis et Susane Bottigliero, propriétaires de l'Hostellerie de Levernois et du Château de Sainte-Sabine, l'acte de transmission de leurs établissements ».



« Cette région est très dynamique au niveau de l'entrepreneuriat et d'une grande richesse culturelle »

RETOUR AUX SOURCES

« Le lieu m'a séduite mais je suis une femme d'affaires avant tout. Susane et Jean-Louis Bottligliero ont fait un travail extraordinaire, il faut le souligner. Je ne pourrais jamais entreprendre les travaux que je suis en train d'entreprendre s'ils n'avaient pas fait ce travail en amont et créé une hôtellerie qui fonctionne très bien. Nous venons d'achever la construction d'une piscine et nous enchaînons sur celle d'un pavillon. Pour ces projets, nous avons fait appel à l'architecte Claude Correia, qui s'est illustré à Chablis pour la création de la structure globale de la Cité des Climats et vins de Bourgogne, dont le bois provient du Morvan. Je m'efforce à faire travailler les producteurs locaux. Ce qui est agréable ici est de se sentir soutenu dans nos projets. »

UNE AUTRE VISION, UNE AUTRE VIE

« Depuis que je suis revenue, je redécouvre ma Bourgogne natale. Je me ressource dans beaucoup de lieux, dans les rues piétonnes de Beaune ou aux hospices de Beaune où je ne me lasse pas d'admirer les toits. C'est un endroit fabuleux et des lieux comme cela, il y en a beaucoup dans la région : le canal de Bourgogne, les châteaux de Chateauneuf, de la Rochepot, de Commarin par exemple. À Dijon, mes souvenirs d'enfance refont surface dans la boutique de Mulot & Petitjean. Leurs nonnettes à l'orange et leur pain d'épices sont mes madeleines de Proust à moi. Quand j'étais petite, il n'y avait pas tous ces parfums. Je n'ai jamais eu autant de temps pour pratiquer du sport qu'ici. Je fais du yoga une fois par semaine et de la boxe. Je mets trois minutes pour rejoindre le studio au cœur de Beaune. Ma région est à la fois dynamique et apaisante ! Il m'arrive plusieurs fois par semaine de courir une dizaine de kilomètres autour de Levernois, à travers les champs de cassis, juste pour le plaisir. »

À n'en pas douter, une nouvelle page de l'aventure de Séverine Pétilaire-Bellet est ouverte pour dix ans... Peut-être plus ? La prochaine année en "un" nous le dira !



« Ici, il y a une grande diversité de savoir-faire »



Beaune, d'illustres hospices

Que vous soyez amateur de bon vin et de gastronomie bourguignonne ou passionné d'histoire et d'architecture, la ville de Beaune saura répondre à toutes vos envies.

Située en Côte-d'Or, à 45 km au sud de Dijon et 150 km au nord de Lyon, **la ville est riche d'un patrimoine historique et architectural exceptionnel** : 34 monuments sont classés ou inscrits au titre des monuments historiques ; parmi eux, les illustres Hospices de Beaune, immédiatement reconnaissables à leurs magnifiques tuiles vernissées.
La ville fait partie du club très sélectif des communes de France à afficher 4 fleurs, le maximum, au titre du label Ville fleurie reconnaissant l'excellence du cadre de vie.
Grâce à ses nombreux domaines viticoles, ses caves séculaires, et la célèbre vente aux enchères organisée aux Hospices de Beaune le troisième dimanche du mois de novembre, Beaune détient le titre de capitale des vins de Bourgogne.



Si vous êtes plus avide de culture que de viticulture, plusieurs musées dont le musée du vin de Bourgogne vous ouvriront également leurs portes.
Impossible de s'ennuyer, donc, dans cette ville qui est aussi connue pour ses nombreuses manifestations culturelles et sportives, comme le festival du film policier, le festival ciné-rétro, le festival jazz, le festival d'opéra baroque ou encore les 24 heures de Beaune, une course de vélos originaux !


© François Weckerle

De Dijon à Marseille, en passant par Lyon, cet itinéraire vous fait vivre des expériences à travers les différents terroirs qui la composent. Découvrez des savoir-faire uniques, des produits gourmands et rencontrez des passionnés du territoire au fil de votre voyage le long de la Vallée de la Gastronomie.

Le voyage gourmand débute avec les pépites de la Bourgogne

Routes emblématiques des départs en vacances et de l'installation de nombreux chefs étoilés, la Nationale 6 et la Nationale 7 ont une histoire forte à raconter autour de la gastronomie française. De la fourche à la fourchette, de la vigne au verre, ce voyage va à la rencontre des professionnels passionnés, de la production des vins et des plats à leur dégustation.

Partage, convivialité et générosité sont au programme !

En Bourgogne-Franche-Comté l'itinéraire propose 12 des 27 expériences remarquables et vous fait visiter Saulieu, porte du Morvan ; Dijon, centre remarquable de la gastronomie et du vin ; Dole, patrie de Louis Pasteur et source d'inspiration pour Marcel Aymé ; Beaune, capitale des vins de Bourgogne réputée pour ses Hospices ; Chalon-sur-Saône, cité de charme qui parle d'art ; Charolles, point de départ idéal pour la découverte de multiples églises romanes et sans conteste lieu de prédilection des amateurs de viande et Mâcon, terre de vignoble et berceau de l'art roman.



Voyage gourmand
Vallée de la gastronomie

Cité internationale de la gastronomie et du vin, Dijon // Côte-d'Or (21)

Trois cités des vins pour prolonger l'aventure gustative

Au départ de la vallée de la gastronomie, rejoignez Dijon et la Cité internationale de la gastronomie et du vin ouverte en mai 2022 pour profiter d'expériences culinaires sans égales (voir p. 19). Lorsqu'on parle de Dijon, on pense à la moutarde, aux escargots, au bœuf bourguignon mais aussi et bien sûr aux vins de Bourgogne (voir p. 30-31).
Pour les mettre en valeur, 3 cités des vins sont en cours de construction dans les villes de Chablis, Beaune et Mâcon. **Elles ouvriront leurs portes au printemps 2023**. L'occasion de (re)découvrir à travers des ateliers, des rencontres et des visites (aussi accessibles aux enfants !) ce qui fait la singularité de ces Climats reconnus à l'international depuis leur inscription au patrimoine de l'UNESCO.

À Beaune, sera construit, au sein d'un parc de 10 hectares, un bâtiment éco-responsable à l'architecture originale inspirée de la vrille de la vigne qui s'enroule autour du fil de palissage. Un hôtel haut de gamme, une halle évènementielle et une galerie de produits d'excellence accueilleront les visiteurs à l'intérieur du nouveau quartier.

À Chablis, c'est un projet de restructuration du Cellier du Petit Pontigny, édifice cistercien datant du XIIe siècle, qui a été imaginé pour valoriser les vignobles de Chablis et de l'Auxerrois et ainsi faire le lien entre passé, présent et futur. La Cité mettra à l'honneur l'expérience sensorielle des visiteurs pour une immersion au sein des vignobles garantie.

À Mâcon, la Cité s'implantera autour de l'actuelle Maison des vins au bord de la Saône. Les architectes se sont inspirés de l'ammonite, ce fossile présent dans les sols argilo-calcaire de la région, pour l'extension en forme courbe du bâtiment existant, et de la vis du pressoir en bois pour l'édification d'une tour de 17 mètres de haut reconnaissable de loin. Il sera possible d'accéder à un promontoire pour bénéficier d'une vue sur la Saône et une partie de la ville. La Cité proposera des expositions innovantes et immersives sur les spécificités des vins du sud Bourgogne.

Talent du bien-être



ARMAND HEITZ
VITICULTEUR, AGRICULTEUR, ÉLEVEUR



À 34 ans, Armand Heitz a des airs de gentleman-farmer d'un siècle révolu et la mine rosie au grand air des hommes qui vivent dehors. Il est un héritier qui n'avait pas la vocation jusqu'à ce qu'il découvre un livre de Masanobu Fukuoka, cet agriculteur japonais connu pour son engagement en faveur de l'agriculture naturelle. C'est alors que ses études en agronomie prennent tout leur sens. L'ingénieur agronome va donc s'essayer vigneron passant du bio à la biodynamie puis à la permaculture. Et il réussit plutôt bien ! L'homme est un amoureux du patrimoine et du terroir en Bourgogne et ailleurs. Sa philosophie de vie n'est pas une posture. Armand Heitz parle nature, écoute le vin pousser, vit ses convictions.

« On n'est pas un pays de séducteurs, on est un pays de vraies valeurs »

IL ÉTAIT UNE FOIS DANS LES VIGNES BOURGUIGNONNES...

Un domaine qui s'étendait de Santenay jusqu'au Clos de Vougeot et dont l'histoire est truffée de déboires et de rebondissements. Le domaine est la propriété de la famille maternelle d'Armand depuis 1857. Quand survient le phylloxéra à partir de 1875, de nombreuses parcelles sont vendues. Il ne reste alors que vingt hectares de vignes, mais l'histoire continue. Le domaine est alors transmis comme il se doit, divisé entre les héritiers. Dans les années 1960, il est sur le déclin. En 1983, il ne reste qu'une dizaine d'hectares de vignes, cultivées en prestation de services par la maison Joseph Drouhin de Beaune qui en achète la récolte. La vigne est exploitée en appliquant les principes de la viticulture biologique. Ce domaine est le point de départ de l'aventure d'Armand, petit-fils du propriétaire et dont il est aujourd'hui l'un des héritiers.



« Une région authentique riche en termes de culture, de biodiversité... une région gourmande »

L'ENVIE DE REDONNER UN NOM AU DOMAINE

Enfant, Armand s'intéresse à l'œnologie, l'analyse des saveurs, des odeurs et du goût, il se voit œnologue ou chef en cuisine. Plus tard, les vacances estivales passées en Bretagne lui donnent une passion pour la mer. Il se rêve skipper ou navigateur professionnel mais l'œnologie semble plus à portée de main. Il étudie donc à Beaune la viticulture et l'œnologie ; des études qu'il achève en Suisse, à l'école d'ingénieurs de Changins en 2012. L'année suivante, il débute la culture de la vigne sur une parcelle de Bourgogne en chardonnay et en pinot noir, avec l'envie de redonner un nom au domaine mais aussi, et surtout, d'apporter sa contribution à une viticulture respectueuse de l'environnement. Et c'est donc une première dans l'histoire familiale : en 2013, il commercialise le premier millésime du domaine portant le nom de la famille.



COMMENT FAIRE MIEUX QUE LA BIODYNAMIE ?

Sa formation d'ingénieur agronome lui donne une meilleure compréhension du fonctionnement naturel de la vigne, et forge sa vision de la biodynamie. Mais c'est la lecture du livre « La révolution d'un seul brin de paille » du permaculteur avant l'heure Masanobu Fukuoka qui va produire une étincelle chez le jeune viticulteur. Armand sait ce qu'il veut réaliser. Il se passionne et ressent au plus profond de lui la nécessité de revenir à une agriculture de bon sens. Les premières années sont expérimentales mais prometteuses. Armand persévère, s'obstine et récupère peu à peu les parcelles du domaine d'origine. Dix ans plus tard, les appellations du domaine s'étendent sur 23 hectares, de Beaune à Chassagne-Montrachet. Le jeune viticulteur étend le domaine avec 8 hectares dans le Beaujolais.

CRÉER UN MODÈLE VERTUEUX

En 2019, il fait de la permaculture et de l'agroécologie sa philosophie, non par posture ou effet de mode, mais par conviction. Il investit, diversifie ses activités, crée un jardin et vend sa production maraîchère localement. Il reprend une ferme de 180 hectares. Il apprend la polyculture et l'élevage de bovins, salers et charolais, et d'ovins. Il essuie quelques revers, s'aguerrit et poursuit. « Les cultures permettent de nourrir mes animaux, les animaux assurent un engrais naturel aux cultures». Dans les vignes, Armand constate le retour d'une biodiversité qui avait disparu.
De la terre à l'assiette, Armand est en passe de mettre en œuvre le modèle économique, reproductible, partant d'une exploitation vertueuse de la terre à la consommation raisonnée de beaux et bons produits. Pour aller jusqu'au bout, en 2020, en pleine crise sanitaire qui voit se confiner les touristes, Armand achète le château de Mimande, à Chaudenay, à proximité de Chassagne-Montrachet. Le château sert d'écrin au développement de ses projets.
Deux suites, trois chambres, une ancienne dépendance sont aménagées pour accueillir les touristes. Une chapelle, deux granges sont en cours de rénovation pour devenir une salle de banquet et un restaurant. La table du château a ouvert à l'été 2021 pour s'y régaler de produits naturels et sains..



« Je veux améliorer la terre pour la transmettre plus fertile encore que lorsque je l'ai reçue »

LA NATURE COMME MARQUE DE LUXE

Armand est certainement le premier viticulteur-agriculteur à être distingué par un jury composé de personnalités du monde du luxe. En 2022, il décroche le Talent du Luxe dans la catégorie Bien-être. Une reconnaissance qui atteste de l'évolution de la société. La nature devenant rare pourrait devenir un luxe. C'est bien cela qu'Armand combat au quotidien par son travail, ses convictions et son envie de les partager avec le plus grand nombre.



L'alimentation, une richesse patrimoniale et culturelle



Des plaines du nord aux massifs montagneux du Jura, des Vosges au Morvan, la région Bourgogne-Franche-Comté est garante de la préservation de ses ressources naturelles en bois, en eau... Chacun de ses territoires se distingue par des productions majoritairement sous label de qualité !

La vigne s'étend sur 34 000 ha à 99 % en AOP dans le jura et les départements de la Bourgogne. Les vins représentent 78 % des indications géographiques. Les AOP « Grands Crus » sont mondialement connues mais ne volent pas totalement la vedette aux autres productions régionales : Pouilly-Fumé, Chablis, Château-Chalon et Côtes du Jura....
Le lait, majoritairement issus des bovins de la race Montbéliarde, est essentiellement valorisé dans la production de fromages. 18 AOP/AOC/IGP pour les fromages dont le Comté, bien sûr ,qui fut le premier fromage à recevoir une AOC en 1958 et qui est le premier fromage AOP en volume de production. Mais le plateau de fromages de la Bourgogne-Franche-Comté présente une belle diversité avec le Morbier, le Mont d'Or, le Bleu de Gex, l'Époisses, le Munster ou encore le Chaource.
La viande bovine de la race Charolaise, première race à viande en France et en Europe, est reconnaissable à la robe blanche, parfois crème, sans tâche, quand la robe de sa voisine la Montbéliarde se pare d'auréoles de couleur rouge.
Les grandes cultures sont visibles sur les plateaux, principalement au nord et à l'ouest du territoire. La production locale des blés se caractérise par une qualité panifiable très recherchée par les meuniers au-delà même du territoire national.

L'agriculture régionale est le fruit du travail de 51 000 actifs permanents au sein de 26 400 exploitations agricoles dont 10 % en bio. 880 exploitations agricoles ou viticoles sont réunies en 64 Groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE), et engagés dans des systèmes de productions économes en intrants (réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires). Les démarches sont nombreuses et les actions variées en fonction de la situation géographique.
En aval de l'agriculture et de la viticulture, le secteur agroalimentaire représente le deuxième secteur industriel le plus important de la région : 2 140 entreprises majoritairement des PME emploient 26 840 salariés ; les grandes entreprises locales (plus de 250 salariés) concentrent néanmoins 20 % des emplois du secteur en région.

La Bourgogne-Franche-Comté est également une région sous signes de qualité pour de nombreux autres produits transformés : « moutarde de Dijon », « Saucisse de Morteau », « Absinthe de Pontarlier », « crème de cassis de Dijon », sans oublier la fameuse cancoillotte ou encore les griottines® qui font le tour du monde !



Les vins de Bourgogne
Une reconnaissance internationale

Une météo propice à la vigne, une géologie riche, des cépages renommés, des Climats remarquables… la Bourgogne jouit d'une situation géographique exceptionnelle. Ainsi doté, le vignoble confère aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la terre d'élection des cépages Pinot Noir et Chardonnay, mais aussi de l'Aligoté. Le vignoble des vins de Bourgogne s'étend sur environ 230 km du nord au sud et représente 30 052 hectares de vignes en production.

Ses 84 appellations, mondialement reconnues sont réparties sur les vignobles de Chablis et Grand Auxerrois, Côte de Nuits et Hautes Côtes de Nuits, Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune, Côte Chalonnaise et Couchois, Maconnais et Châtillonnais.

Le terroir, en Bourgogne, tient à une alchimie subtile et durable entre les cépages, un ensemble d'éléments naturels et de savoir-faire des hommes.



Porte du Montrachet, près de Beaune // Côte-d'Or (21)

Qu'est-ce qu'un Climat ?

En Bourgogne, le Climat désigne une parcelle de vignes, progressivement et précisément délimitée par l'homme, et qui est reconnue par son nom depuis des siècles, souvent depuis le Moyen-Âge.

Chaque Climat possède des caractéristiques géologiques, hydrométriques et d'exposition particulières. La production de chaque Climat est vinifiée séparément, à partir d'un seul cépage, et le vin ainsi produit prend le nom du Climat dont il est issu. La personnalité du Climat s'exprime dans le vin, millésime après millésime, grâce au savoir-faire du vigneron.

Nulle part ailleurs dans le monde, l'homme n'a cherché à lier, d'une manière aussi précise et intime, une production viticole à son lieu de production.

Les Climats de Bourgogne constituent ainsi l'essence même du modèle de viticulture bourguignon. Près de 3 600 domaines viticoles, 270 maisons de négoce et 16 caves coopératives, offrent de belles opportunités et génèrent 45 200 emplois. Des emplois passion qui permettent de regarder loin : une bouteille sur deux est vendue à l'export.

UN TERRITOIRE, UN PATRIMOINE


© Alain Doire

À l'est de la France, entre le piémont du massif du Jura et la plaine de Bresse, sur près de quatre-vingts kilomètres de long et cinq kilomètres de large s'étend le vignoble du Jura qui fait face au vignoble bourguignon en Côte d'Or.

De petite taille par rapport aux autres vignobles de France, le vignoble du Jura tire sa force de la variété et du caractère de ses vins que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Principalement connu pour ses vins blancs, le vignoble jurassien propose aussi des vins rouges et rosés, des vins de liqueur, tels que le Macvin du Jura et le Vin de Paille, et des vins effervescents, comme le Crémant du Jura. Il peut s'enorgueillir de 4 AOC géographiques (Arbois, Côtes du Jura, l'Étoile, Château-Chalon) et de 3 AOC produits (Macvin du Jura, Crémant du Jura, Marc du Jura).

La plus emblématique de ses productions est sans aucun doute le vin jaune : obtenu à partir d'un seul cépage, le Savagnin, cet « or du jura » est considéré comme l'un des cinq meilleurs vins blancs au monde. C'est parce qu'il bénéficie d'une matière première rare et chère : le temps !
Alors qu'il est conservé durant six ans et trois mois en cave dont cinq ans en fût de chêne, un voile de levures se développe à sa surface et lui donne son goût si caractéristique de noix et d'épices. Pour un litre de Savagnin, on obtient 62 centilitres de vin jaune après évaporation, que l'on conserve dans une élégante bouteille dédiée à cet effet : le clavelin. La partie évaporée est joliment nommée la « part des anges ».

Venez donc le déguster dès sa sortie du tonneau, aux côtés des autres spécialités du vignoble, lors de la plus grande fête viticole de France qui a lieu chaque premier week-end de février : la « Percée du vin Jaune ». Processions, concerts, théâtre de rue et conférences sont au programme.



Le Jura

Un vignoble discret, un vignoble d'exception

Château-Chalon // Jura (39)

Pourquoi ne pas aussi en profiter pour visiter la Grande Saline de Salins-les-Bains classée au patrimoine mondial de l'UNESCO ou deux des Plus Beaux Villages de France, Baume-les-Messieurs et Château-Chalon, situés à proximité ?

Que ce soit à pied, à vélo ou même à cheval, rien ne vous retient pour sillonner la route des vins du Jura, aux paysages époustouflants et aux sites patrimoniaux d'exception ! Hébergements, restaurants, caves et caveaux, ce sont plus de 130 professionnels engagés qui vous accueillent pour vous faire passer un séjour inoubliable.

Louis Pasteur et la vigne

Le vignoble du Jura a joué un rôle primordial dans la vie de Louis Pasteur. C'est à Arbois que le scientifique inventa le procédé de pasteurisation. Celui que l'on considère comme le père de l'œnologie acheta en 1874 le clos des Rosières, une vigne du village voisin de Montigny-lès-Arsures, pour étudier les maladies de vin dans son laboratoire à Arbois. Il découvrit qu'en chauffant le vin à une température comprise entre 55 et 60°C pendant une minute, le développement des germes nuisibles à la qualité du vin était freiné.
Le procédé de pasteurisation contribua plus tard à ses recherches sur le vaccin.
Pour en savoir plus, faites un détour au musée de la vigne et des vins du Jura et dans la maison-laboratoire de Louis Pasteur à Arbois.

Un manège dans les vignes



ISABELLE BREUL
DIRECTRICE DU CENTRE ÉQUESTRE DE MÂCON-CHAINTRÉ



À l'accueil du centre équestre de Mâcon-Chaintré, l'ambiance familiale se ressent rapidement : des perruches chantent pour nous accueillir, les chiens jouent et un chat dort sur une chaise. Le manège et la carrière olympiques ne laissent aucun doute quant au sérieux des compétitions qui se déroulent presque tous les week-ends durant la saison des concours.
Depuis 2019, avec l'aide de la ville de Mâcon et d'Isabelle Breul sa directrice, le centre équestre est devenu centre de préparation pour les Jeux de 2024.

« Maintenant je me sens chez moi au milieu des vignes »

DE LA NORMANDIE À LA BOURGOGNE

Fille de la montagne originaire de Grenoble, Isabelle a vécu la majorité de sa vie en Normandie, au milieu des chevaux. Le pied à l'étrier dès son enfance : « Quand j'étais petite, le pédiatre a dit à mes parents que j'étais assez nerveuse et que monter à poney me ferait du bien pour me canaliser. Donc je suis depuis toujours dans le milieu du cheval ». Après le bac, Isabelle passe un monitorat en Normandie et un instructorat à Saumur. « J'ai compris que c'était ma passion et je ne voulais faire que ça, mais plutôt du côté du management et de la création de projets ». En 2007, elle remporte l'appel d'offre de la ville de Mâcon pour reprendre le centre équestre. Dès son arrivée, l'intrépide directrice voit les choses en grand. « J'ai dit au maire que le lieu n'était pas exploitable tel quel. Il m'a demandé si je me sentais apte à faire ce qu'il y avait de mieux en France. J'ai répondu par l'affirmative et demandé en retour si le conseil municipal accepterait de me suivre pour voir ce qui se faisait de mieux en France. Alors nous sommes partis à Fontainebleau, Nice et tous les grands sites où il y avait les infrastructures les plus modernes. Voilà comment ça a commencé ». Le projet d'agrandissement démarre.



« Ma plus belle découverte en Bourgogne-Franche-Comté ? Le vin blanc, je n'en buvais jamais avant »

L'ÉQUITATION ACCESSIBLE

Dans un cadre idyllique, devant le Château de Chaintré, le centre équestre est ouvert à de nombreuses disciplines : saut d'obstacle, dressage, hunter, équifun, et voltige… En dehors de ces pratiques, l'école s'est ouverte au handisport en accueillant deux institutions spécialisées et en s'équipant de lève-cavaliers qui permettent aux personnes handicapées de se mettre en selle. « Nous avons beaucoup travaillé sur le sport handicap en dédiant une monitrice à cette pratique, mais aussi en intégrant les pratiquants handicapés dans les cours de personnes valides. Après, nous leur avons également ouvert les concours et nous avons organisé plusieurs concours de sauts internationaux. »



MÂCON : CENTRE DE PRÉPARATION AUX JEUX 2024

Après avoir beaucoup investi dans des travaux d'amélioration de ses infrastructures, la récompense est là : l'école d'équitation a obtenu le sésame pour être centre de préparation aux Jeux Olympiques 2024. « Le cahier des charges des centres de préparation était très contraignant pour ce qui concerne les infrastructures, la qualification des professionnels, le nombre de box, la qualité des sols, et la proximité d'autres infrastructures d'accueil... Nous avons répondu à tous ces critères et nous avons été retenus. Aujourd'hui, nous faisons partie des 5 meilleurs sites de France selon la qualification des sites mise en place par la Fédération Française d'Équitation. D'un point de vue environnemental, les sols de nos carrières ont des pistes en subirrigation, où l'irrigation se fait par le recyclage de l'eau, ce qui permet d'économiser 70 % d'eau ». Pour s'entrainer, les délégations étrangères pourront profiter à Mâcon des 3 carrières dont la carrière olympique, des 3 manèges dont le manège olympique et de près de 80 box pour les accueillir.

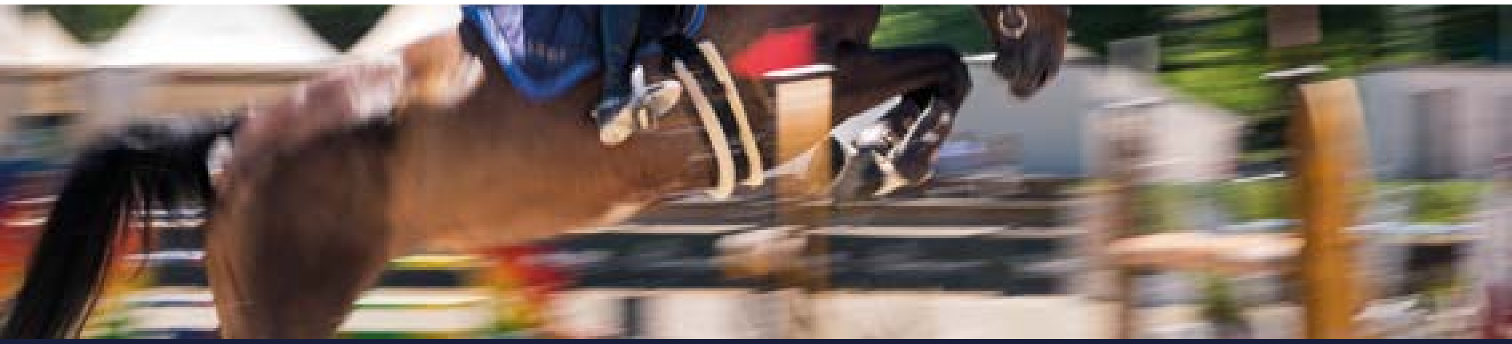


LA BERGERIE AU MILIEU DES VIGNES

Quand Isabelle n'est pas au centre équestre, à cheval sur les plages de Normandie ou sur les pistes de ski de Serre Chevalier, elle se ressource habituellement dans la vieille ferme qu'elle a rachetée au milieu des vignes et où elle profite de ses spécialités régionales préférées : le vin blanc et les œufs en meurettes. « À mon arrivée, j'ai habité une maison de ville très jolie et très agréable dans le centre de Mâcon. J'ai ensuite habité une ancienne dépendance du Château de Chaintré, qui a appartenu à la famille d'Arielle Dombasle. J'étais près de mes chevaux et directement sur le site, c'était merveilleux. Quand j'ai compris que j'étais tombée amoureuse de la région, j'ai acheté une ancienne ferme, une bergerie. Je suis au milieu des vignes, je suis bien avec mes chiens, mes chats ».

DIRECTRICE, COMPÉTITRICE ET BOURGUIGNONNE

Amoureuse de la Bourgogne, Isabelle reste avant tout passionnée par l'équitation. Compétitrice dans l'âme, elle a participé deux fois au Championnat des Cavalières et fait des concours de saut d'obstacles à une hauteur d'1m45. Aujourd'hui, elle part en concours avec Froufrou, un cheval de 7 ans et est toujours heureuse de revenir dans sa région d'adoption. « On a tout en Bourgogne-Franche-Comté : la gastronomie, des paysages merveilleux, le sport, des champions comme Criezmann ! Tous les sports sont représentés, notamment dans mon domaine, et il y fait bon vivre. Nous avons un climat agréable parce qu'en Bourgogne, on est à la fois dans le sud et dans le nord, on est un peu entre les deux. »



Le cheval
Un métier, une passion

En Bourgogne-Franche-Comté, berceau des races Trait Comtois, Trait Auxois, les races de trait et de courses AQPS* représentent plus de la moitié des naissances immatriculées dans la région, plaçant celle-ci au **4e rang national pour les chevaux de trait et 5e rang pour les chevaux de course**.
Néanmoins, avec 1 767 élevages toutes races confondues majoritairement implantés en Saône-et-Loire et dans le Doubs et 3 046 entreprises, on dénombre plus de 2 600 emplois en activité principale auxquels s'ajoutent de nombreux emplois secondaires et les emplois des activités connexes chez les 171 fournisseurs dont 28 fabricants d'aliments, 42 coopératives agricoles, 50 revendeurs et grandes surfaces, 25 distributeurs spécialisés en sellerie/équipements notamment.

Paray-le-Monial, Mâcon-Cluny, La Clayette, Vitteaux et Vesoul sont les 5 hippodromes en région.
La pratique de l'équitation concerne près de 30 000 licenciés dont plus de 4 500 licenciés tourisme et près de 8 300 compétiteurs.

Terre de prédilection pour la randonnée à cheval, le Jura doit sa réputation à la qualité de ses circuits et la beauté de ses paysages. Lacs, cascades, vignes, paysages de montagne ont de quoi ravir les cavaliers amateurs comme les plus chevronnés.



La Bourgogne-Franche-Comté possède de grands itinéraires équestres de premier ordre :
la Grande Traversée du Jura à cheval (500 km), le Jura du Grand Huit (1 500 km) et quelques kilomètres de la « Route Européenne d'Artagnan » qui conduit des Pays-Bas aux Pyrénées. Le héros d'Alexandre Dumas n'est pas qu'une figure littéraire, il a bel et bien existé… et a épousé une Bourguignonne.

* Autre Que Pur Sang



Vivre à Mâcon
On dirait le Sud !

Un petit air de Sud en région Bourgogne-Franche-Comté ?

C'est possible grâce à Mâcon ! Cette cité portuaire située dans le département de la Saône-et-Loire, entre le Massif du Jura et le Massif central, est la plus méridionale de toutes les villes de Bourgogne-Franche-Comté. Grâce à sa position idéale, la ville est desservie par la plupart des axes nord-sud et est-ouest. Il ne vous faudra qu'1 h de route pour aller à Lyon via l'A6 et 2 h pour rejoindre les stations de sports d'hiver du nord des Alpes via l'A40 ; en TGV, Paris semble tout proche, à seulement 1 h 35, tout comme Marseille, à 2 h 30.

Avec près de 300 000 touristes dont 70 000 croisiéristes par an, Mâcon bénéficie du label Station Classée de Tourisme, au même titre que Lyon, Marseille, Nice, Cannes ou Biarritz.
La qualité du cadre de vie a de quoi attirer les foules : un tiers de la superficie de la commune est dédié à des espaces végétalisés. Ville fleurie récompensée de 4 fleurs, Mâcon a reçu en 2016 une fleur d'or, la plus haute distinction nationale.

Mâcon, c'est aussi un riche patrimoine à découvrir en suivant le « Tracé de la Plume », en hommage à celle de Lamartine, poète emblématique de la ville. Ce parcours présente 28 points d'intérêt, du Vieux Saint-Vincent, ancienne cathédrale romane, au musée des Ursulines dont une partie est dédiée au poète, en passant par la pittoresque Maison de Bois construite entre 1490 et 1510.

Ville dynamique, Mâcon propose de nombreuses manifestations culturelles et festives tout au long de l'année, comme l'Été frappé, festival dédié aux arts et à la musique ou le très sérieux concours des grands vins de France qui met à l'honneur, entre autres grands crus, les vins Mâconnais-Beaujolais mondialement reconnus. Elle est également fortement impliquée dans la pratique du sport à travers ses clubs et ses associations sportives.



Mâcon, ses terrasses et la Maison de Bois // Saône-et-Loire (71).

Mâcon, terre de jeux 2024

En 2024, les Jeux Olympiques auront lieu à Paris, projetant ainsi la capitale et la France sur la scène internationale pendant près d'un mois de compétitions. Tout le territoire se prépare déjà à accueillir les sportifs du monde entier !

À cette occasion, le comité d'organisation de Paris 2024 a créé le label Terre de Jeux 2024 en 2019 pour engager tous les territoires de France qui le souhaitent, quels que soient leur taille et leurs moyens, dans l'aventure des Jeux Olympiques et Paralympiques. Ce label vient ainsi récompenser les territoires engagés dans une démarche globale autour des Jeux. Ces engagements portent sur le déploiement des actions de Paris 2024 et sur les initiatives des territoires comme les célébrations autour des Jeux, les programmes de valorisation du sport, l'accompagnement des athlètes locaux et l'investissement dans les infrastructures, en devenant Centre de Préparation aux Jeux (CPJ) pour accueillir les meilleurs athlètes étrangers.

À travers ses champions, ses infrastructures constamment améliorées et ses événements nationaux et internationaux, Mâcon vit le sport depuis toujours. **Depuis le 20 novembre 2019, la cité de Lamartine a rejoint la dynamique de Paris 2024 en faisant partie des 500 premières communes labélisées Terre de Jeux 2024**.

En plus des manifestations autour du sport que la ville proposera aux Mâconnais, **Mâcon est officiellement centre de préparation aux Jeux Olympiques et Paralympiques pour 6 disciplines sportives**. La ville vivra ainsi pleinement les jeux en accueillant des délégations étrangères au sein de ses infrastructures pour l'athlétisme, l'équitation, l'aviron, l'escrime, la lutte et le rugby à 7.

La Bourgogne-Franche-Comté pour trésor



VINCENT GUICHARD
ARCHÉOLOGUE ET DIRECTEUR
DU SITE ARCHÉOLOGIQUE DE BIBRACTE



Le mont Beuvray, c'est un peu la montagne sacrée des Morvandiaux. Ses 821 mètres d'altitude en font l'un des sommets les plus élevés du Morvan.
Arrivé là, le visiteur est largement récompensé car ce sont tous les paysages alentour qui s'offrent au regard. Ces panoramas sublimes ont servi de cadre de vie aux habitants d'une capitale gauloise entre le IIe et le Ier siècle avant notre ère : Bibracte.
Au XXIe siècle, Bibracte est un site naturel d'exception, un centre d'archéologie européen et un musée. Vincent Guichard y œuvre depuis le 1er octobre 1996. « J'ai la chance d'avoir pu faire de tout ce qui m'intéressait mon métier. Et encore aujourd'hui continuer à défricher des horizons nouveaux me passionne. » Il nous raconte...

« Quand on parcourt le monde, on se sent privilégié ici »

COMMENT RESTE-T-ON PLUS DE 25 ANS À BIBRACTE ?

« Je dirais que c'est le lieu qui veut cela. Je viens du département de la Loire, plus précisément de Saint-Étienne. J'ai été étudiant à Paris et j'ai navigué entre Lyon et Clermont-Ferrand. Je suis arrivé dans le Morvan pour devenir le directeur scientifique de Bibracte et j'y suis depuis plus de 25 ans. Ce lieu n'a pas d'équivalent et offrait des possibilités de développement énormes. J'ai la chance de gérer un établissement public avec une grande liberté d'action, au départ à vocation essentiellement scientifique, puis scientifique et culturelle, puis de coopération internationale et enfin de développement local. Au fil des années, j'essaie d'investir plus profondément chacun de ces champs. Toutes ces étapes ont été autant de possibilités de renouveler mon travail, et cela continue plus que jamais. »



DONC VOUS AVEZ ENCORE DE NOMBREUX PROJETS ?

« Je suis pleinement gestionnaire d'un lieu patrimonial que je dois faire prospérer le plus possible. Alors oui, il y a toujours des choses en route, ce n'est jamais fini. Par exemple, nous faisons partie du Réseau des Grands Sites de France, dont l'objet est, à partir d'un lieu patrimonial, de créer un projet de territoire vertueux et expérimental. Donc nous avons des projets à échelle humaine, où il y a une convivialité, où il y a un motif d'attachement partagé et l'envie de faire ensemble pour les années à venir. On a, par exemple, transformé nos 950 hectares en laboratoire forestier avec deux partenaires que sont l'ONF et le Parc naturel régional du Morvan. Nous sommes en train de constituer une communauté autour de nous pour embarquer tous les acteurs de la filière, toutes les institutions qui se sentent concernées par le sujet et évidemment la communauté scientifique. Parallèlement, nous travaillons sur des sujets d'intérêt plus large, comme la transition numérique en archéologie pour optimiser l'usage de l'outil numérique tout au long de la chaîne opératoire de l'archéologie et des sciences humaines. »

BIBRACTE, LE MORVAN, CE N'EST PAS UN PEU LOIN DE TOUT ?

« Par définition, mon métier de gestionnaire d'un site patrimonial est un métier très ancré dans le territoire et en même temps qui permet de travailler à toutes les échelles géographiques. Et c'est cela qui est passionnant. Bibracte est un lieu qui peut, à tort, paraître perdu dans la campagne du Morvan. J'essaie d'en faire le moteur d'un projet exemplaire de développement rural à l'échelle d'une douzaine de communes, en l'intégrant dans une destination touristique qui s'appelle le Morvan, et en travaillant à l'échelle de la région avec d'autres grands opérateurs. À une autre échelle, Bibracte travaille la main dans la main avec la communauté archéologique européenne sous les auspices du ministère de la Culture, en accueillant plusieurs centaines de chercheurs et d"étudiants chaque année. Depuis une dizaine d'années, la coopération internationale a pris une autre dimension avec le développement d'actions de conseil et de formation en partenariat avec le Réseau des Grands Sites de France, qui ont permis de tisser des liens sur les cinq continents, particulièrement en Afrique. »

C'EST UN SITE QUI REÇOIT BEAUCOUP DE VISITEURS ?

« Le public qui vient à Bibracte est un public typique de la Bourgogne verte, donc du Morvan. Parmi les touristes que nous accueillons, 20 à 25 % de visiteurs viennent d'Europe, de Belgique et des Pays-Bas, et près de 50 000 personnes par an visitent le musée. Le public international qui vient ici est surtout un public professionnel, des chercheurs, des étudiants qui peuvent venir de loin voire de très loin. Nous avons un restaurant et une capacité d'hébergement de 100 places. »





QUE PENSEZ-VOUS DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ ?

Ce territoire est attachant, ce n'est pas un hasard. C'est un bien extrêmement précieux d'avoir un territoire qui soit entretenu par ses habitants, avec attention et avec amour. On est dans une région qui a des paysages et un patrimoine incroyablement diversifiés. Le bocage du Charolais-Brionnais, celui de la Puisaye, le Clunisois... sont des merveilles absolues. Les lacs du Morvan peuvent faire penser à l'Écosse. Dans le Jura, Château-Chalon et les reculées de Baume-les-Messieurs sont aussi des lieux magiques. J'ai un attachement pour chaque lieu, pour des raisons spécifiques à chaque fois. Je suis passionné par les paysages. La grande force de la région est qu'on a véritablement des lieux habités qui ont chacun leur singularité parce qu'il y a des communautés attachées à ces lieux qui font vivre leurs valeurs.

« Le plus grand vecteur de bien-être, c'est de se sentir bien dans l'environnement dans lequel on vit »



Bibracte, lieu de culture incontournable en Bourgogne

Une ville éphémère

Située sur les hauteurs du mont Beuvray, capitale du peuple des Éduens, Bibracte a compté entre 5 000 et 10 00 habitants, a été une plaque tournante pour l'artisanat et les échanges commerciaux, a vu la proclamation de Vercingétorix à la tête de la coalition gauloise à l'été 52 avant notre ère et l'installation, le temps d'un hiver, de Jules César, qui y rédigea une partie de ses *Commentaires sur la guerre des Gaules*. Au fil des années, avec le changement d'ère et le départ de ses habitants pour la ville d'Autun, Bibracte va s'endormir peu à peu. Ne subsistent plus sur le mont Beuvray que quelques lieux de culte, et des sources qui continuent d'être fréquentées.

Le temps des archéologues

Au XIXe siècle, vient le temps des archéologues, de la redécouverte et de la ville qui se révèle au gré des préoccupations politiques. Lorsque Napoléon III décide d'écrire une *Histoire de Jules César*, il fait engager des recherches pour déterminer la localisation d'Alésia ou de Gergovie et finance de vastes programmes de fouilles archéologiques. Jacques-Gabriel Bulliot est persuadé que Bibracte se situe sur le mont Beuvray, et non à Autun, comme on le pense alors. En 1867, il bénéficie du soutien financier de l'empereur et met en place des campagnes de fouilles qu'il va superviser pendant près de 30 ans. Bulliot laisse par la suite la direction des recherches à son neveu, Joseph Déchelette. Considéré comme un des pères de l'archéologie protohistorique, on lui doit un monumental manuel d'archéologie européenne. Sa mort sur le front de la Première Guerre mondiale, en 1914, sonne l'arrêt des recherches à Bibracte. Malgré le départ des archéologues, le mont Beuvray demeure pour la population locale un lieu de promenade dominicale, de fêtes et de foires agricoles.

Bibracte continue de se dévoiler

Aujourd'hui, Bibracte est un lieu où se croisent chercheurs, fouilleurs, touristes et promeneurs. Siège d'un patrimoine ancestral témoin d'une importante page de l'histoire européenne, il est aussi un des sites archéologiques les plus dynamiques de ce siècle, résolument tourné vers l'avenir. À la mort de Déchelette, et pendant 70 ans, les recherches archéologiques sont stoppées. En 1984, à l'initiative des archéologues, soutenus par le président de la République François Mitterrand, elles redémarrent. Depuis, le site fait l'objet de fouilles chaque année. Si une quarantaine de secteurs ont été explorés au cours de plus de 300 opérations de fouilles, seuls 5 % du site ont été fouillés à l'heure actuelle. Le mont Beuvray sera encore un terrain de jeu idéal pour dévoiler le fonctionnement de cette ville antique, directement sur le terrain ou par l'intermédiaire de nouvelles technologies. Et, si ses hivers demeurent calmes, le site est animé en été d'une foule de visiteurs, venus chercher sur ce mont, classé Grand Site de France, l'air pur, les promenades au milieu des hêtres centenaires, le souvenir de la ville antique et un moment d'histoire. Le musée quant à lui, est une création de grande qualité due à Pierre-Louis Faloci, Grand Prix national de l'architecture.

UN TERRITOIRE PRÉSERVÉ


© Michel Joly

Beauté sauvage depuis toujours

Pleine de vie, respiration sourde et régulière, la terre du Morvan ramène à l'essence de toute chose, de la vie même, de ce qui fut possible un jour et ce malgré le climat réputé capricieux et un sol granitique avare, comme un cœur qui battrait sa mesure lente mais régulière depuis la nuit des temps au beau milieu d'une Bourgogne calcaire. Un calme apparent mais trompeur, car le Morvan écrit son histoire à l'encre du silence et cache son jeu. Le Morvan dont la réputation de beauté sauvage n'est plus à faire, reste une terre toujours mystérieuse, au point que beaucoup hésitent encore à la placer sur une carte.

Déjà à la création du parc en 1970, les hommes étaient persuadés de l'importance du patrimoine paysager, culturel et humain du Morvan, et qu'il était temps de le défendre. L'idée d'alors était de concevoir des formes de développement économique dans le respect du patrimoine environnemental, car il apparaissait clair qu'on ne pouvait se définir comme Parc, sans avoir déterminé ses propres spécificités et sans avoir réfléchi à des modes de développement harmonieux, condition « sine qua non » pour durer dans le temps. Le patrimoine naturel du Morvan, son paysage, son histoire, sa vie, ses hommes, et son agriculture, tels étaient les axes sur lesquels le projet allait se bâtir, avec comme axe de travail la collectivité, l'implication des gens.

Le Parc a non seulement du sens, mais il en donne

Aujourd'hui, le Parc est constitué de 133 communes avec presque 70 000 habitants pour une surface de 3 249 km², chacun tâchant à son niveau d'ouvrir les possibilités du territoire, tout en conservant son identité. Plus que jamais une destination pour un tourisme en pleine évolution, on vient en général jusqu'ici pour un séjour long. Le site de la maison du Parc reçoit la visite de plus de 30 000 voyageurs chaque année.

Le Parc a été un acteur majeur pour l'agriculture et les mesures agroenvironnementales, pour l'environnement avec les programmes Natura 2000 et « Life », le soutien d'activité des eaux vives, et pour la préservation de la forêt et son repositionnement compte tenu du changement climatique. Sans oublier la structuration des filières, viande, bois, avec notamment la réglementation de la production des sapins Douglas, le tourisme et les eaux des thermes pour lesquels le Parc s'est engagé auprès de partenaires pour leur préservation.



Le Morvan
Un parc naturel régional qui fête ses 50 printemps

Au printemps, vers Ménessaire, Parc Naturel Régional du Morvan // Côte-d'Or (21)

L'identité mystérieuse du Morvan reste sa principale force

Si « une autre vie s'invente ici » comme le proclame le slogan du Parc, c'est dans la continuité. Ici, pas de passéisme mais une réelle volonté de prendre comme support le patrimoine pour continuer de définir notre société de demain.
Attirer encore plus de monde, mais tout en trouvant ce fragile équilibre entre l'expansion et la préservation. On fait des trajets plus longs mais uniques, et on reste plus longtemps sur place : un modèle touristique qui correspond très bien au Morvan, avec son réseau de chemins ruraux de 10 000 km.

Quant au climat réputé maussade, celui de l'Irlande et de l'Ecosse est bien pire, et ça ne les a pas empêchés d'attirer toujours plus de monde. Sans compter leur caractère, qui n'a pas meilleure réputation. Car il ne faut pas l'oublier, le caractère. Austère et renfermé pour certains, mais bien plus ouvert que les vieux adages tendent encore parfois à le faire croire.

Le caractère du Morvan est source d'une force de résilience sans égal. Pour preuve, beaucoup d'acteurs économiques s'installent sur la « petite montagne bourguignonne » pour sa qualité de vie, loin des tumultes néfastes de la société de consommation.
Habitués à se « débrouiller » souvent tout seuls, les acteurs locaux ont toujours su faire preuve d'imagination et d'esprit collectif pour créer malgré les difficultés, développant ainsi l'indispensable sentiment d'attachement avec le milieu. Il s'agit bien ici d'une vision apolitique du territoire, basée sur la somme des volontés individuelles, avec toujours l'expansion économique dans le cadre d'un paysage préservé comme point de mire sur le long terme.

Et la nouvelle charte signée pour 35 ans devrait permettre de conforter ces fondamentaux. Le bois reste un exemple majeur de cette quête de reconversion par le biais d'une collaboration avec les acteurs territoriaux, mais aussi horizontale à l'échelle du secteur d'activité.

De visiteur à Directeur



HUBERT TASSY
DIRECTEUR DE LA SALINE ROYALE D'ARC-ET-SENANS



Depuis son arrivée en avril 2015 à la direction de la Saline royale d'Arc-et-Senans, Hubert Tassy multiplie les projets pour ce lieu magique, emblématique de la Franche-Comté. Rien ne parait impossible à ce Varois d'origine, inspiré par la pensée du créateur des lieux. En 2016, il y a invité en résidence Jordi Savall, le célèbre chef de cœur et chef d'orchestre catalan, et depuis la Saline vibre au diapason de la musique classique. En 2022, c'est une exposition exceptionnelle de l'artiste Charles Belle et l'ouverture du *Cercle immense* qui ont tenté de voler la vedette aux illuminations *Lux Salina*. La Saline, source d'inspiration intarissable et de réalisation de toutes les utopies.

« Je pense que les projets que je mène ici n'étaient pas réalisables ailleurs »

EN VENANT DE NICE, QUELLE A ÉTÉ VOTRE PREMIÈRE IMPRESSION DE LA RÉGION ?

« La première fois que je suis venu, c'était pour des vacances, à Noël. C'était une année où l'hiver était rude et la bise soufflait. La Saline, silencieuse, semblait déserte et j'ai ressenti un choc esthétique à la vue de cet imposant demi-cercle. Une découverte saisissante, je n'imaginais pas y travailler quelques années plus tard. Aujourd'hui elle m'impressionne toujours autant. »



« Le travail que je mène ici avec les équipes de la Saline est enthousiasmant »

VOUS ÊTES TOMBÉ AMOUREUX DE L'ARCHITECTE ET DU LIEU ?

« Oui ! Je connaissais l'œuvre architecturale de Claude Nicolas Ledoux avant de connaitre réellement ses écrits et de découvrir l'homme attachant qu'il était. C'était un philosophe des *Lumières*, il écrivait alors que son monde s'effondrait et pensait l'avenir depuis sa geôle de la *prison de la Force*, de 1793 à 1795. Incarcéré pendant deux ans et il n'a cessé ni d'écrire ni de dessiner. Sans cet internement, cet architecte comblé et surchargé de travail n'aurait sans doute pas écrit ce fascinant *Traité de l'Architecture considérée sous le rapport de l'Art, des mœurs et de la Législation*. C'est passionnant de pouvoir réaliser une partie de ce qu'il avait imaginé avec le *Cercle immense* que nous avons ouvert au mois de juin 2022. »

DE VISITEUR À DIRECTEUR, IL N'Y AVAIT QU'UN PAS ?

« J'étais Directeur général adjoint en charge de la culture de la ville de Nice lorsque j'ai visité la Saline, et Secrétaire général du réseau des villes EUROMED lorsque j'ai répondu à l'offre de l'Établissement public qui recherchait un nouveau directeur pour la Saline. Cette candidature d'un homme du Sud pouvait paraître exotique, mais j'ai convaincu le jury de ma motivation pour ce lieu unique. Un établissement culturel, inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, membre fondateur du réseau des Centres Culturels de Rencontre c'était une opportunité incomparable pour un acteur culturel. J'ai alors proposé un projet de développement… que depuis je mets en œuvre. »



COMMENT SONT NÉS TOUS CES PROJETS RÉALISÉS À LA SALINE ?

« La réflexion pour le *Cercle immense* a été menée en respectant l'imaginaire, la volonté de l'architecte, et les projets qu'il avait pour cette « ville idéale où fleurirait les Arts ». Compléter le demi-cercle patrimonial a permis de nous inscrire dans l'histoire de ce site UNESCO en nous reliant à tous ceux, qui depuis Ledoux, avaient un jour espéré tracer ce « nouvel horizon ». Concernant la musique classique et la résidence artistique, c'est la résultante de mon précédent parcours et des possibilités d'hébergement, l'hôtel 3 étoiles au sein du monument est un formidable atout. Ce site était destiné au spectacle vivant, il est éminemment théâtral ; de David Gilmour à *Lux Salina* le public plébiscite les évènements au cœur de la Saline. Les expositions, demeurent des temps forts de la saison culturelle mais j'ai renforcé le lien avec l'événementiel et les spectacles. »

CE QUE VOUS AIMEZ PAR-DESSUS TOUT DANS LA RÉGION ?

« J'apprécie particulièrement le mode de vie. J'ai choisi d'habiter à proximité de la Saline, et j'ai plaisir à faire la route qui me mène à mon lieu de travail tous les jours. C'est très agréable de vivre en bordure de la forêt de Chaux. D'un point de vue purement esthétique, c'est le côté préservé de la nature et de l'environnement qui est le plus marquant quand on découvre la Bourgogne-Franche-Comté. Lorsqu'on y travaille, on remarque que le sérieux et la solidarité sont des valeurs très présentes. On se sent soutenu dans ce qu'on entreprend, il y a une réelle volonté pour un développement économique, touristique et culturel. »



« Je vis, je connais et je découvre les possibilités gustatives du Doubs et du Jura »

AURIEZ-VOUS UN MESSAGE À TRANSMETTRE AUX PERSONNES VISITANT OU S'INSTALLANT DANS LA RÉGION ?

« Vue de Nice ou de Paris, la Bourgogne-Franche-Comté peut paraître isolée, mais elle est en fait très accessible : je le vois en particulier avec l'organisation des sessions musicales de la *Saline royale Academy*. Avec l'autoroute et le train, ainsi que la gare qui fait quasiment face à l'entrée de la Saline, les professeurs et les étudiants internationaux arrivent très facilement à Arc-et-Senans depuis Paris, Genève, Bâle, ou Lyon. Et il est très aisé de se rendre à Paris en partant de Mouchard, de Dole ou de Besançon. La Franche-Comté est vraiment un territoire à découvrir. C'est un écrin naturel préservé avec des territoires et des paysages majestueux uniques pour pratiquer des activités en extérieur. La Bourgogne-Franche-Comté compte 8 Biens inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO comme les Climats de Bourgogne, la Citadelle de Besançon, la colline Notre-Dame du Haut à Ronchamp... Une concentration exceptionnelle qui témoigne de la diversité culturelle et patrimoniale de la région. Pour ceux qui aimeraient s'installer afin de créer leur société, il y a des écosystèmes économiques très intéressants du côté de Besançon et de Dijon. Ces territoires sont très attractifs pour les nouvelles entreprises, selon le domaine envisagé. Il y a vraiment matière à trouver de beaux partenariats et à développer son activité. »



La Saline royale d'Arc-et-Senans, un cadre de travail inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO

Aux portes du Val d'Amour, nichée entre les habitations, la Saline royale se présente à nous, un chef-d'œuvre architectural signé Claude-Nicolas Ledoux, architecte visionnaire du siècle des Lumières. Manufacture destinée à la production de sel, la Saline royale a été créée sur la volonté de Louis XV et construite entre 1775 et 1779.

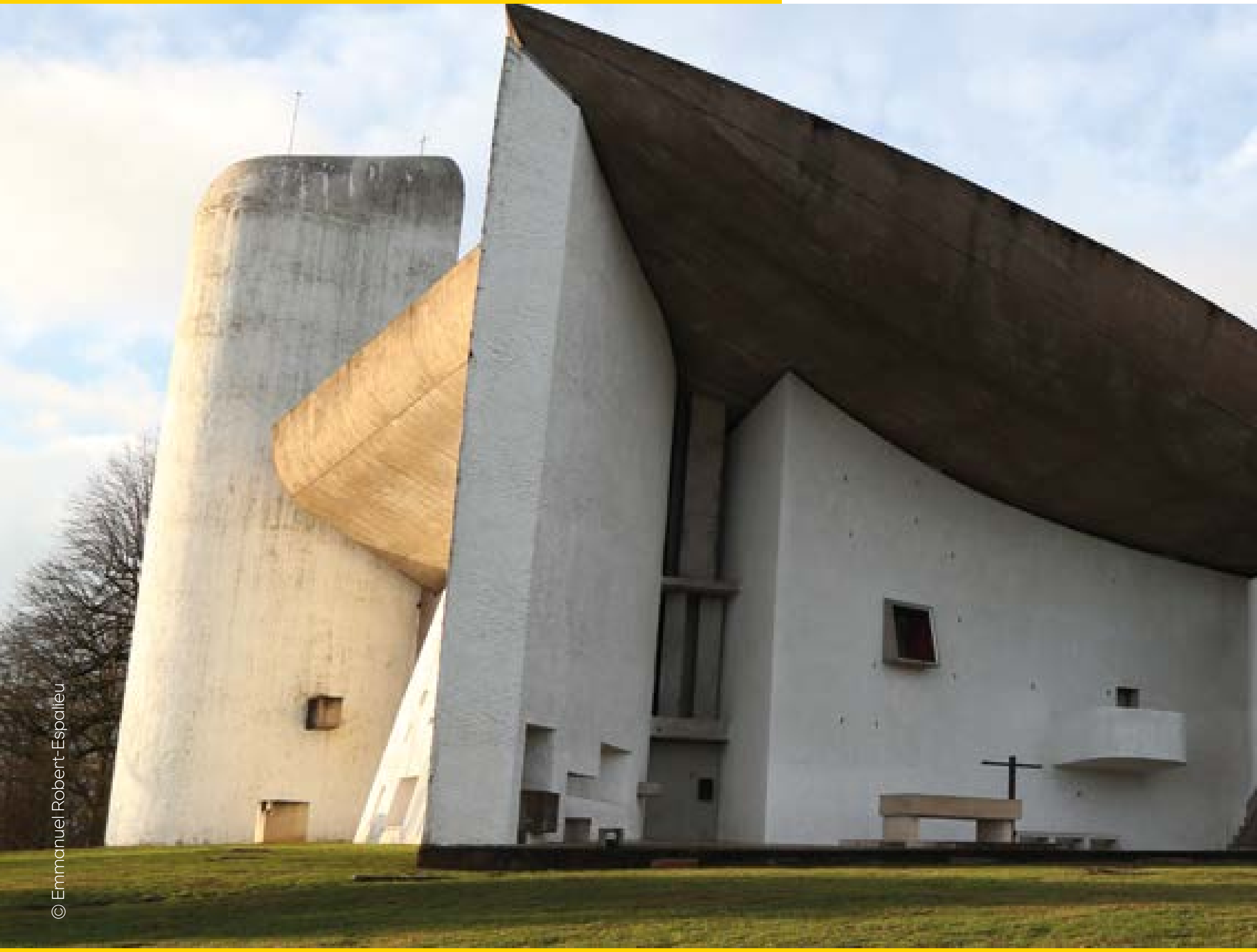
Elle constitue un témoignage rare dans l'histoire de l'architecture industrielle. Au milieu du XVIIIe siècle, avec la croissance de la demande en sel, arrive l'idée de créer et de construire une nouvelle saline, idéalement située à proximité de Salins et de ses sources d'eaux naturellement salées. Le choix se porte sur un vaste espace plat, entre les villages d'Arc et de Senans, à une vingtaine de kilomètres de Salins et à l'orée de l'immense forêt de Chaux. **C'est ici qu'est construite la nouvelle manufacture**, fonctionnant comme une véritable usine intégrée ou vivait presque toute la communauté du travail. Pensée comme une « cité idéale » sous forme de cercle par Claude-Nicolas Ledoux, seule la partie industrielle est finalement construite, donnant ainsi sa forme d'arc de cercle à la Saline, abritant lieux d'habitation et de production, soit 11 bâtiments au total. La forme de demi-cercle avec la maison du directeur édifiée au centre de multiples rayons illustre la volonté de l'architecte de donner à la Saline une « forme aussi pure que celle du soleil dans sa course ».

La réussite économique n'étant pas au rendez-vous et étant rendue obsolète par l'apparition de nouvelles technologies, la Saline royale ferme ses portes en 1895. Abandonnée, pillée et endommagée, le Département du Doubs en a fait l'acquisition en 1927, la sauvant ainsi de la ruine.

En 1982, la manufacture devient la première architecture industrielle à être inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le parti architectural de la Saline royale, son histoire et sa réhabilitation en font un monument unique au monde qui s'ouvre à tous les publics, proposant ainsi un hôtel 3 étoiles, un centre des congrès, des expositions temporaires et permanentes, des nouveaux jardins, des concerts, des résidences artistiques...

En 2022, la Saline royale se réinvente autour du projet de la ville de Chaux de Claude-Nicolas Ledoux : un Cercle immense. Preuve du caractère novateur qui irrigue la région, cette évolution est une première mondiale. Un événement inédit car, pour le plus grand plaisir des sens, le site UNESCO se transforme tout en respectant les critères qui ont permis son inscription au patrimoine mondial. Le Cercle immense est conçu pour être un ilot de biodiversité inspiré par la ville idéale de son architecte. **La Saline royale se place désormais comme un laboratoire des métiers du paysage** alliant expérimentation, économie circulaire, pédagogie et haute qualité environnementale. Cet aménagement paysager a été conçu par l'agence Mayot & Toussaint et par le paysagiste Cilles Clément qui a entre autres travaillé sur le jardin du musée du quai Branly à Paris, le jardin du domaine Rayol, le parc André Citroën ou le Parc Matisse à Euralille.

UN TERRITOIRE, UN PATRIMOINE



© Emmanuel Robert-Espalieu

De toutes les régions de France, la Bourgogne-Franche-Comté est celle qui compte le plus de sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Aux bords des lacs de Chalain et de Clairvaux, entre Lons-le-Saunier et la frontière suisse, les sites palafittiques préhistoriques, nom désignant des maisons sur pilotis, racontent l'histoire des premiers agriculteurs jurassiens au temps du Néolithique et de l'Âge de Bronze.
Plus au nord, découvrez les salines de Salins-les-Bains et d'Arc-et-Senans, somptueux édifices construits au XV^{e} et au XVIII^{e} siècle pour exploiter le sel ou « or blanc » de la région.

À Besançon, ce sont les fortifications Vauban et notamment la citadelle, à 100 mètres en surplomb, qui s'offrent à vos yeux, héritage de l'architecte militaire de Louis XIV, pour profiter d'une vue imprenable sur la vieille ville.

Au cœur des Vosges du Sud, la chapelle Notre-Dame du Haut, œuvre majeure de Le Corbusier, révolutionne au XX^{e} siècle l'architecture religieuse dans le contexte du mouvement moderne grâce à son architecture originale, lumineuse et sa couleur blanche visible de loin.

La Bourogne-Franche-Comté
Un réservoir de sites remarquables



Notre-Dame-du-Haut, Ronchamp // Haute-Saône (70)

Du côté de la Côte-d'Or, admirez les mosaïques des Climats du vignoble de Bourgogne, qui désignent en fait des parcelles de vignes cultivées autrefois par les moines clunisiens et cisterciens grâce à un savoir-faire unique, et rendues célèbres par les ducs de Bourgogne. Ces Climats sont toujours à l'origine de vins d'exception.

Pour finir ce tour d'horizon en beauté, rendez-vous à l'Abbaye de Fontenay, l'un des plus anciens monastères cisterciens de France, emblématique de l'idéal de vie autarcique des moines. Parfaitement conservé, cet édifice est un chef-d'œuvre de l'art roman. Ses deux hectares de jardin, classés jardin remarquable, valent le détour !

Autre chef-d'œuvre de l'art roman construit au XII^{e} siècle, la basilique Sainte-Marie-de-Madeleine, juchée sur la colline de Vézelay, domine l'un des Plus beaux villages de France. Elle constitue avec le prieuré de la Charité-sur-Loire, situé dans la Nièvre, une étape importante pour tous les pèlerins sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Franc-Comtois pure souche



FABRICE LALLEMAND
DIRIGEANT ET COFONDATEUR DE AFULUDINE



Fabrice Lallemand est à la fois enseignant, chercheur et industriel. Si tout a commencé dans son laboratoire de l'université de Franche-Comté, c'est depuis Dole que se poursuit la petite révolution technologique ayant fait l'objet d'un brevet que le chercheur a décidé d'exploiter en créant, il y a six ans, AFUludine.
La startup propose aux industriels de la métallurgie de remplacer les lubrifiants nocifs par un procédé plus écologique, plus économique. Passionné des sports nature, le chimiste a également mis au point un produit utilisé dans le monde de la compétition cycliste. Parcours d'un pur produit franc-comtois.

« Je suis revenu parce que c'est ma région natale et parce que le projet de recherche correspondait à ce que je voulais faire »

TRANSFORMER L'ESSAI

Après ses études à la Faculté des sciences de Besançon, Fabrice se destinait à être enseignant. Il passe le CAPES mais décide de poursuivre avec un doctorat de physique-chimie, revêtements métalliques. Le traitement de surface est une spécialité régionale reconnue. Il consiste, sur quelques microns, à donner des propriétés et de la valeur ajoutée à une pièce métallique destinée à l'automobile, l'horlogerie ou l'aéronautique. Dans l'esprit du chercheur, tout s'inscrit dans une logique écosystème-recherche-écosystème. Chaque région a sa spécificité de recherche et en Franche-Comté, le tissu industriel très orienté métallurgie offre de nombreuses thématiques de recherches. Après avoir travaillé sur le remplacement du nickel dans l'automobile et du chrome VI en métallurgie, il s'attaque donc à la phase de dégraissage qui consiste à nettoyer les pièces des huiles minérales ou d'origine pétrolière utilisées pour leur transformation, une étape dans la production consommatrice d'énergie, d'eau et de produits chimiques qu'il faut retraiter. Mais au lieu de mettre au point des étapes de nettoyages écoresponsables, la proposition qu'il développe consiste à créer des lubrifiants qui ne se nettoient pas. Ces travaux de recherche très appliqués et tournés vers les besoins des industriels sont testés, validés et font l'objet d'un brevet qui donne naissance à AFUludine. Chercheur et cofondateur de l'usine pilote créée à Dole, Fabrice devient industriel.



LA PREUVE D'UN CONCEPT

Installée à Dole, la startup est au cœur de son marché qui s'étend dans un rayon de 100 kilomètres. Elle propose une technologie moléculaire qui apporte une réponse aux problématiques environnementales que rencontrent les industriels locaux. Les gains sont nombreux. Une moindre consommation d'eau et d'énergie permet de diminuer l'impact environnemental mais pas seulement. La suppression de produits cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques utilisés dans les ateliers, diminue l'impact sur la sécurité et sur la santé des opérateurs qui les manipulent tout en favorisant un environnement de travail plus propre. La solution proposée est issue de produits biosourcés à plus de 97 % et permet une économie de 58 % des émissions de CO_2 sur le process global de production.



Et enfin, et non des moindres pour l'enseignant, produire en région offre des débouchés aux étudiants en physique-chimie de l'université de Besançon. Un cercle vertueux qui séduit les institutions et obtient de nombreux soutiens. Après l'emboutissage et le découpage, la startup s'intéresse maintenant à l'usinage pour l'automobile, l'horlogerie et les microtechniques, ces petits composants miniaturisés que l'on retrouve absolument partout aujourd'hui.
Elle a aussi été soutenue pour son développement à l'export en Suisse comme en Allemagne. Reconnu par ses pairs, Fabrice siège aujourd'hui au conseil d'administration de France Chimie, l'organisation professionnelle qui réunit les industries chimiques françaises.

« La région : je retiens avant tout son dynamisme industriel, constitué d'activités très variées. »

QUAND LA RAISON RENCONTRE LA PASSION

Mais le chimiste qui travaille à l'échelle moléculaire a besoin des grands espaces que lui offrent le Haut-Doubs et surtout le Haut-Jura pour se ressourcer et trouver matière à son inspiration. La station des Rousses est son terrain de jeu, quand il n'est plus chimiste. Il pratique le ski, le vélo, la course à pied seul ou avec ses amis et réserve les promenades en raquettes ou avec des chiens de traineaux pour des moments privilégiés en famille avec ses enfants. Et pour le ski nautique, le lac de Vouglans a sa préférence. Depuis son enfance, il est passionné par le Tour de France. De l'industrie au vélo, la startup est devenue le fournisseur officiel de l'équipe française Groupama - FDJ et le partenaire de l'équipe professionnelle de cyclisme féminin la plus titrée de Grande-Bretagne. Une diversification qui se poursuit puisqu'AFUludine est aujourd'hui partenaire technique de la Fédération Française de Cyclisme dans le cadre de la préparation aux JO 2024. Depuis le Massif de la Dôle, il contemple la vue sur Genève et prend de la hauteur :
« Pour mon équilibre professionnel comme pour mon équilibre personnel, je retrouve tout ce dont j'ai besoin en Bourgogne-Franche-Comté. »



SI J'ÉTAIS UN PRODUIT RÉGIONAL ?
Sans aucun doute, je serais une montre. Cet objet représente un savoir-faire historique et une technologie qui n'a eu de cesse de se réinventer.



Technologies d'avant-garde, une maîtrise continue

Région de tradition industrielle, la Bourgogne-Franche-Comté est depuis toujours un réservoir de solutions qui ancre les entreprises régionales dans le futur.
Elles excellent notamment dans la transformation des métaux. Les activités les plus fortement représentées sont la mécanique, le découpage-emboutissage, la fabrication de moules, modèles, prototypes et outillages, le traitement et le revêtement des métaux.

Plus de 2 600 établissements emploient 88 000 salariés.
Les productions régionales utilisent toutes les techniques et servent aussi bien l'industrie automobile, la fabrication d'équipements pour la production d'énergie, les industries de la santé et le domaine du luxe.

De l'horlogerie à la lunetterie, fleurons de l'économie franc-comtoise jusqu'au milieu des années 1970, sont nés des savoir-faire utilisés aujourd'hui, à chaque instant partout dans le monde. Microtechniques, alliance du petit et du précis, et nanotechnologies sont quasi invisibles mais remarquablement présentes !

Besançon en est le site de référence en France où les potentiels se révèlent, s'affirment et s'accroissent.
Le parc d'innovation Temis leur a dédié 250 hectares sur lesquels se côtoient 15 000 étudiants, 4 000 salariés et plus de 500 chercheurs.



Tous partagent ce goût pour ces technologies de pointe qui repoussent les limites du possible.
Et c'est bien sûr, sur ce campus, que l'unique école en France focalisée sur les Microtechniques – Supmicrotech-ENSMM – forment les ingénieurs dont les compétences reconnues seront à l'origine de futures innovations.



Le Haut-Jura
Un ancrage, une source de pérennité, un label de qualité

© Laurent Cheviet

C'est par les gorges escarpées aux falaises abruptes et acérées du Haut-Doubs que les portes du Parc naturel régional du Haut-Jura s'ouvrent derrière Malbuisson et son Lac Saint-Point. La vallée du Drugeon prend le relai, les pâturages s'étendent de chaque côté constellés des Montbéliardes aux cils longs et pis lourds, ponctuant le silence ouaté du tintement aléatoire de leurs clarines dans l'été paresseux.
Les forêts alluviales d'aulnes, de saules et de frênes en basse vallée passent la main aux épicéas en altitude. Les prairies et les tourbières sont striées de veines d'eau de toute part provenant des hauts-plateaux. Les villages paisibles se laissent traverser, et les maisons trapues aux toitures évasées protégées des caprices du nord-ouest par leurs tavaillons veillent sur les pâturages. Un paysage posé presque au ralenti qui nourrit les Jurassiens depuis des siècles. Pourtant l'activité y est intense et diverse.

L'activité agricole d'abord, comment ne pas penser au fromage quand on passe par Morbier ou à côté des caves de Comté du fort des Rousses ? Mais aussi l'activité industrielle, avec le bois et la boissellerie certes mais aussi le lapidaire, les jouets, les lunettes, la pipe, l'émail, ou encore la plasturgie. La terre du Haut-Jura nous comble de ces richesses ancestrales, celles qui ont nourri les hommes et les bêtes depuis toujours et encore pour longtemps parce qu'on lui prête l'attention qu'elle mérite. À l'origine, c'est dans cet esprit de préservation que le Parc a été créé en 1986.

Aujourd'hui, le Parc s'étend sur 178 000 hectares, du Haut-Doubs au nord au Pays de Gex à l'ouest et à l'Ain au sud, pour une population de plus de 80 000 personnes. Le sol des hauts-plateaux est un sol maigre, dont la roche à fleur de surface impose une agriculture raisonnée. Ici, l'homme se soumet, il fait avec, ou il ne fait pas, ou fait autre chose, bref il s'adapte.
Le Haut-Jura, c'est une terre qui forge les pratiques agricoles, et aussi et surtout la manière de collaborer entre les hommes.

C'est un esprit coopératif, une tradition et un leitmotiv contemporain pour évoluer et rester présent : coopération entre les acteurs, s'inscrire dans des circuits locaux ou régionaux, privilégier les enjeux liés



Les Bouchoux, Parc naturel régional du Haut-Jura // Jura (39)

à la qualité, partager les hautes valeurs associées au produit et au processus de fabrication en termes de traçabilité et d'impact ; autant de leviers qu'il faut apprendre à maitriser et que le Parc actionne au quotidien depuis déjà des années.

Ici, on ne cherche pas comme souvent ailleurs dans le monde agricole de nouveaux exploitants, mais des remplaçants. Et on en trouve. En attestent les fils d'agriculteurs qui reprennent parfois les affaires familiales, mais surtout de nouveaux profils de plus en plus nombreux attirés par le sens de cette activité : un produit labélisé, né au sein d'un Parc naturel qui attire le consommateur parce qu'il le rassure. Les valeurs comtoises et le système coopératif où chacun reste propriétaire de son produit et de sa filière, autant d'éléments qui permettent d'envisager un modèle de vie post-pandémique et adaptable aux changements environnementaux qui sont d'ores et déjà amorcés. Ainsi le passage de relai est-il assuré.

Car la transmission du savoir-faire, elle-même héritage de siècles d'exercices de génération en génération, revient systématiquement dans les témoignages de celles et ceux qui font aujourd'hui. **Transmettre pour la postérité des talents, oui, mais à des passionnés**. La passion, condition « sine qua non » pour perdurer. L'avenir est là dans l'artisanal, le savoir-faire aux racines plongées dans la tradition, avec sa haute valeur ajoutée et locale. Mais une tradition connectée au monde contemporain que nous transformons. La tradition, c'est la technique. La démarche, elle, s'inspire des enjeux d'aujourd'hui en utilisant des matières et des énergies qui s'inscrivent dans le développement durable.

Sur la route de Moirans-en-Montagne, les réflexions du voyageur font leur chemin alors que les portes s'ouvrent sur la sortie du Parc du Haut-Jura. Passé le pont de Pyle, un dernier arrêt s'impose. Ici, sur les hauteurs, le regard se porte au-delà du lac de Vouglans vers les montagnes tout juste quittées, **avec ce sentiment rassérénant que tout va bien se passer. Que tout continue. Car là-bas, sur les plateaux, on sait qu'il y a des femmes et des hommes qui travaillent main dans la main**.

La première fois en bleu



LUCIE GRANIER

HANDBALLEUSE PROFESSIONNELLE À L'ESBF
(ENTENTE SPORTIVE BESANÇON FÉMININE)



L'atmosphère du gymnase électrisée par le match, l'adrénaline, le crissement des chaussures adhérant au sol, le chronomètre en maître du temps, la sonnerie qui marque la fin du match... rythment l'univers de Lucie Granier. Originaire de Marseille, elle arrive à Besançon en 2017 pour faire de sa passion son métier. Pari réussi : elle devient handballeuse professionnelle. Puis vient la sélection en équipe de France. En 2021, elle remporte le titre de vice-championne du monde.

« Je ne me sens jamais mieux que quand je suis chez moi, sur ma terrasse, à observer les lumières de Besançon »

EN 2017, CE SERA BESANÇON...

Après avoir commencé le handball à l'âge de 10 ans, Lucie entre au Pôle Espoir de Marseilleveyre avec l'objectif bien tracé de rejoindre un centre de formation à sa sortie. Quatre années plus tard, trois propositions s'offrent à elle : rejoindre le centre de formation de Marseille, de Metz ou celui de Besançon. « J'ai beaucoup aimé le côté familial de Besançon. Et Besançon a un très bon palmarès à travers la formation des jeunes. J'avais aussi l'opportunité, la chance d'apprendre aux côtés de Raphaëlle Tervel et Sandrine Mariot, anciennes joueuses en équipe de France et seul duo d'entraineuses à l'époque. » Lucie suivra en partie leur parcours...





« Pour dépasser les autres, il faut se dépasser soi-même »

... POUR UNE MÉDAILLE D'ARGENT AU MONDIAL 2021 !

En 2021, Lucie est sélectionnée parmi les meilleures joueuses de nationalité française pour revêtir le bleu de l'équipe de France au championnat du monde en Espagne. « Six mois avant j'étais en centre de formation et me voilà partie pour une compétition internationale. Cela a été la meilleure aventure de ma carrière, à jamais gravée dans ma mémoire ». Meilleure aventure donc et également plus beau souvenir dans sa région d'adoption. « C'était ma première sélection en équipe de France, à Besançon, en octobre 2021. Toute ma famille est venue et la moitié du public bisontin était présent. C'était magnifique. Aujourd'hui, j'ai une super vie et je pense que je peux en faire quelque chose d'encore plus beau ! L'équipe de France ? Il faut prouver que tu as ta place, je ferai tout pour pouvoir y aller encore. »

« Besançon, c'est beau et il y a de très beaux paysages tout autour »

UNE VILLE « COOL » !

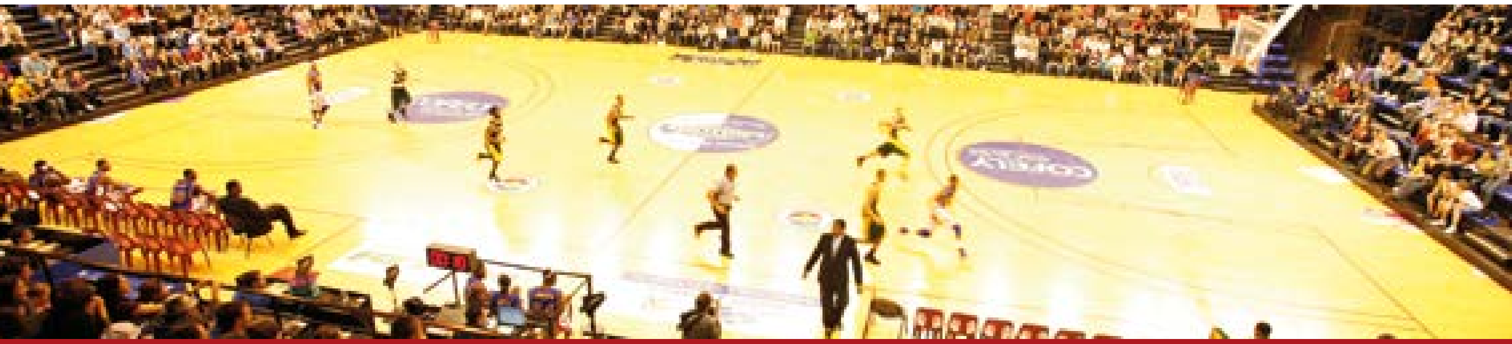
Couronnée par le succès, Lucie reconnait qu'il lui a été difficile, au début, de vivre l'éloignement de ses proches après son départ de Marseille. « Il y a 5 ans, à mes 18 ans, ça a été très dur de partir de chez moi parce que je suis très famille. J'appelle ma famille tous les jours. Mais, aujourd'hui j'adore cette ville, je m'y suis naturellement fait des amis, ma famille vient me voir... Je profite des gens que j'aime. Je pense qu'il faut voir au-delà des à priori. Besançon est une ville immensément intéressante d'un point de vue environnemental mais aussi culturel. Le centre est très beau et la boucle est entourée de collines et de nombreux forts d'où l'on peut contempler les lumières de la ville. Il y a des musées, des parcs, des activités pour les enfants, et des pistes cyclables. C'est aussi une ville investie au niveau de l'accessibilité ! »

BESANÇON, VILLE AUX TRÉSORS

Cinq ans à Besançon auront permis à la jeune Marseillaise d'apprécier son nouvel environnement. Vraie fille de la ville aimant faire les boutiques, la handballeuse expérimente à travers une chasse aux trésors une nouvelle façon de parcourir et surtout de découvrir la cité. Trésors historiques ou architecturaux, cette course aux merveilles a ravi plus d'une joueuse. « Le but était que l'on apprenne à se connaitre après les changements d'équipes et de faire découvrir la ville aux filles qui ne la connaissaient pas. Mais j'ai moi aussi redécouvert Besançon ! On s'est promenées et maintenant on voit les rues et l'architecture avec un autre regard : les fontaines, les portes, les arcs en pierres, c'est magnifique ».
À Besançon, Lucie est aussi devenue fan de randonnées : « Je ne connaissais pas trop tout ça, sortir de la ville pour aller à la campagne, aux cascades du Hérisson ou à la source du Lison... Je vais bientôt partir en vacances et je sais que je vais faire des randonnées, je vais aller voir du paysage, parce que cette région m'a donné envie de le faire. »



« En vacances, je vais faire des randonnées, aller voir du paysage, parce que cette région m'a donné envie de le faire »



Bourgogne-Franche-Comté Terre de champions



Les équipes sportives professionnelles ne manquent pas en Bourgogne-Franche-Comté ! Si Lucie Granier s'illustre à merveille au sein de l'Entente Sportive Bisontine féminine et de l'équipe de France, elle n'est pas un cas isolé. On ne compte pas moins de trois autres équipes de handball dans la région : le Belfort Aire Urbaine Handball, le Grand Besançon Doubs Handball et le Jeanne d'Arc Dijon Handball. Côté rugby, l'USON Nevers Rubgy fait la fierté des Bourguignons-Francs-Comtois.

Les adeptes du ballon rond ne sont pas en reste avec l'AJ Auxerre, le Dijon Football Côte-d'Or et l'historique FC Sochaux-Montbéliard au palmarès impressionnant depuis sa création en 1928 : 2 titres de Champion de France, 2 Coupes de France et une Coupe de la Ligue.

Autre équipe au palmarès remarquable, dans la discipline du basket-ball cette fois, l'Élan sportif chalonnais avec 2 titres de Champion de France remportés en 2012 et 2017.

La région est aussi connue pour accueillir des événements sportifs de grande ampleur, comme le mythique Tour de France. L'ascension de la Planche des Belles Filles, dans le massif des Vosges, est devenu un incontournable du Tour !

En hiver, direction Chaux-Neuve dans le Haut-Doubs pour assister à la coupe du monde de combiné Nordique. Pour la formation des professionnels de moyenne montagne, le département du Jura abrite un centre national de ski nordique à Prémanon.

Amateur de course auto ou moto ? Les circuits de Nevers Magny-Cours, Villars-sous-Écot, Dijon-Prenois, Bresse ou Auxois-Sud accueillent aussi bien le grand public que les professionnels de sports mécaniques lors de rendez-vous internationaux.

Au total, ce sont près de 20 000 équipements sportifs que la région propose et entretient pour vivre le sport en grand !

Du Liban à l'Europe et au Monde



ABDO KHOURY

MÉDECIN URGENTISTE,
PRÉSIDENT DE L'EUSEM, COFONDATEUR D'ARCHÉON



L'urgence est le quotidien d'Abdo Khoury. Il a construit à Besançon sa vie de médecin urgentiste et de là, il parcourt l'Europe et le monde pour défendre sa spécialité. Une expertise essentielle, vitale. Au pays des dispositifs médicaux, il consacre son énergie pour sauver des vies. La Bourgogne-Franche-Comté est sa région d'adoption : « C'est intéressant d'aller voir ce qui se passe ailleurs et de revenir en se disant qu'on est très bien dans notre belle région. »

« Aujourd'hui, si j'ai le choix entre Miami et Besançon, je choisis Besançon ! »

QUEL EST VOTRE LIEN AVEC LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ ?

« C'est un lien d'adoption, je suis d'origine libanaise. En 1998, je suis venu me spécialiser en médecine d'urgence. Ensuite, j'ai souhaité me perfectionner avant de rentrer au Liban et j'ai eu l'opportunité de travailler sur un projet de recherche soutenu par le FEDER* et la Région Franche-Comté et je suis resté. C'est ma région d'adoption. Depuis, je me suis fait naturaliser, c'est maintenant mon deuxième pays. »

QUEL EST VOTRE PROFESSION, COMMENT SE RYTHMENT VOS JOURNÉES ?

« J'ai quatre diplômes dont médecine d'urgence et médecine de catastrophe que l'on appelle aussi situations sanitaires exceptionnelles (SSE). Au CHU de Besançon, je suis professeur de médecine d'urgence et aussi référent SSE. Parfois, je suis dans l'hélicoptère ou dans l'ambulance pour emmener le patient vers l'hôpital. Il y a aussi les nuits aux urgences avec les patients, les week-ends en régulation. Donc régulation, SMUR, urgences, c'est l'essentiel mais il y a des journées où je fais de la recherche et des journées où je suis en réunion pour ma fonction de Président de la Société Européenne de Médecine d'Urgence (EUSEM). J'ai été élu pour 2 ans en pleine crise covid et, dans ce contexte d'une intense complexité, j'ai dû organiser plusieurs réunions pour notre projet de création d'un nouveau centre d'apprentissage par simulation ; un projet ambitieux pour Besançon, qui sera le seul centre de cette envergure entre Strasbourg et Lyon ! Et puis j'ai également dû effectuer plusieurs voyages pour assister à des congrès ou encore pour assurer la promotion de notre dispositif de ventilation avec Archéon. »

DONC VOUS ÊTES AUSSI UN PEU ENTREPRENEUR ?

« J'ai contribué à la création d'Archéon, oui. Aux urgences, nous avons une importante culture de la ventilation. Mon ancien patron, le professeur Neidhart, était très connu dans ce domaine au niveau mondial. Il a inventé et amélioré de nombreux dispositifs. De fil en aiguille, j'ai travaillé sur les dispositifs de ventilation, sur les poumons artificiels et je me suis aussi intéressé à la ventilation lors de l'arrêt cardiaque. Aujourd'hui, lorsque l'on ventile un patient en arrêt cardiaque, on le fait à l'aveugle, on n'a pas de retour, on ne sait pas ce qui se passe chez le patient. Avec le professeur Cilles Capellier, Alban de Luca et Pierre-Édouard Saillard, nous avons été parmi les rares équipes à s'y intéresser. À ce moment-là, le taux de survie stagnait à 5 ou 10 % sur un arrêt cardiaque. Nous avons commencé à réfléchir et il nous a semblé que la ventilation était le maillon faible de la chaîne. Nous sommes allés chercher les financements pour nos projets de recherche et nous avons monté un consortium public/privé avec deux entreprises et le CHU. J'ai fait une thèse de sciences dans l'ingénierie biomédicale sur la « Prise en compte du facteur humain dans le design et la conception d'un dispositif d'aide à la ventilation manuelle ». L'aboutissement de mes projets de recherche, depuis 2006, c'est le dispositif de ventilation pour l'arrêt cardiaque *EOlife*. En 2017, nous avons créé le dispositif et montré qu'il pouvait aider à sauver des vies. En 2018, nous avons créé l'entreprise Archéon, la startup qui couronne le projet, créée pour accompagner, finaliser le marquage CE et commercialiser le produit. »

* Fonds Européen de DEveloppement Régional



« Je me suis construit avec la médecine d'urgence, il n'y a pas de routine »

POUR UNE STARTUP D'ENVERGURE INTERNATIONALE, BESANÇON N'EST-CE PAS UN PEU LOIN DE TOUT ?

« Au contraire, on est proche de tout. Depuis Besançon, nous avons une renommée mondiale avec un projet d'hôpital universitaire. Archéon a été élue l'une des 500 meilleures startups dans le medtech au monde et a reçu de nombreuses récompenses. Le produit a été distingué par le Janus de la santé 2022. Le dispositif est présent sur au moins 14 marchés dans le monde. Je voyage aussi beaucoup pour l'EUSEM. Je vois bien que la région a beaucoup d'atouts. Alors, quand je fais une présentation, je mets toujours une photo de Besançon ou de la Région et je peux vous dire que les gens qui me connaissent savent très bien où se situent Besançon et la Franche-Comté. Avec l'agrandissement de la région, j'arrive avec une bouteille de vin de Bourgogne en disant que cela vient de MA région. J'essaie de la faire connaître parce que je l'aime bien. C'est ma région d'adoption. Suzan mon épouse est en télétravail, et va une fois par semaine à Paris. C'est chouette d'y aller une fois par semaine et de revenir chez nous à Besançon. »

PARCE QUE C'ÉTAIT VOUS ET PARCE QUE C'ÉTAIT BESANÇON ?

« Je me suis construit mon environnement. Aurais-je pu le construire ailleurs ? Je ne sais pas, mais ce que je peux savoir, c'est que l'aide que l'on a eu pour développer les projets de recherche, ces interactions que l'on a eu entre les industriels privés, l'hôpital, l'université, les institutions locales et régionales, je ne suis pas sûr qu'elles fonctionnent aussi bien dans d'autres régions. Besançon, avec Temis Santé, c'est vraiment un terrain fertile pour cette collaboration et surtout pour accéder à l'innovation. On a l'ISIFC* et on est de plus en plus sur l'ingénierie biomédicale qui est passionnante. On collabore entre médecins et ingénieurs pour développer la santé de demain. Je ne suis pas bien sûr que l'on fasse cela ailleurs en France. »



« C'est une région très riche en paysages et où on voit vraiment bien les 4 saisons »

* Institut Supérieur d'Ingénieurs de Franche-Comté



Écosystème santé, résolument investi dans la médecine du futur

La Bourgogne-Franche-Comté se place dans le peloton de tête des territoires « où il fait bon vivre », où un certain bien-être charme définitivement. Cette qualité de vie est reconnue, entretenue et cultivée. **Sur ce territoire aux qualités environnementales et sociétales fortes**, des industries innovantes ont développé des compétences et des technologies de pointe qui sont utilisées quotidiennement pour la prévention, le diagnostic, et la thérapeutique. **400 entreprises employant 12 000 salariés** évoluent dans un environnement de recherche - 23 unités de recherche universitaire et d'innovation, 3 centres d'investigation clinique - dynamique propice à leur développement.

La Bourgogne-Franche-Comté, reconnue dans le domaine des dispositifs médicaux et des thérapies innovantes, fait partie du réseau French-Tech / Health Tech qui crée une émulation au sein des startups innovantes dans les domaines médicaux de pointe qui peuvent s'appuyer sur des pôles industriels forts, des formations rares et attractives (une école d'ingénieurs spécialisée en biomédical ; six écoles formant des ingénieurs), mais aussi des équipes de recherche qui travaillent au plus près des besoins.

Ces équipes de recherche travaillent sur des thématiques porteuses d'avenir pour les entreprises et les populations : matériaux avancés et systèmes intelligents ; environnement, territoires et alimentation pour une qualité de vie durable ; santé et soins individualisés intégrés...



Vivre en Bourgogne-Franche-Comté, c'est s'insérer dans un écosystème d'universités dynamiques (20 000 étudiants en santé), de startups innovantes, de savoir-faire d'exceptions et d'industries de pointe. C'est aussi et surtout envisager la santé dans sa vocation la plus directe : favoriser le bien-être physique, mental et social de chaque habitant.



Non loin de la frontière suisse, en bordure du massif du Jura, se trouve une ville de France au charme incontestable : il s'agit de Besançon, ville verte et sportive par excellence. À seulement 2 h en TGV de Paris, Lyon ou Strasbourg, la capitale comtoise est bien desservie.

Avec près de 2 500 hectares d'espaces verts, soit 200 m² par habitant, la première ville verte de France élue capitale française de la biodiversité en 2018 offre un cadre de vie exceptionnel.
Vous vous en rendrez vite compte lorsque vous arpenterez la forêt de Chailluz, qui représente à elle seule un quart de la superficie de la commune. Vous trouverez, en son cœur, de nombreux sentiers et des aires de pique-nique, un parc animalier et un parcours santé pour garder la forme.
À moins que vous ne préfériez vous ressourcer promenade Micaud, un superbe jardin à l'anglaise. Les grands arbres feuillus, les parterres de fleurs, la cascade, l'aire de jeux… tout concourt à faire de ce parc un lieu de loisirs et de détente pour petits et grands.
Un peu plus loin, le parc de la Gare-d'Eau suit le cours du Doubs, et le square Granvelle est le cœur vert du centre-ville… Vous l'aurez compris, à Besançon, les lieux pour profiter de la nature ne manquent pas !
Grâce à sa topographie particulière faite de collines, de falaises et de rivières, Besançon est le lieu idéal pour pratiquer une large gamme de sports en plein air comme la randonnée, le VTT, l'aviron, l'escalade et même le parapente et le deltaplane !

Labélisée ville active et sportive, Besançon s'est récemment dotée d'un centre de grande ampleur pour la pratique des sports urbains de glisse et d'équilibre : roller, BMX, skateboard, parkour… De nombreuses infrastructures sportives autorisent toutes les pratiques sportives, jusqu'au golf à seulement 20 minutes du centre !



Besançon
Ville verte et sportive

Besançon, vue depuis le point de vue du chemin de ronde de la Citadelle // Doubs (25)

La ville s'illustre également à travers ses clubs sportifs de haut niveau, comme celui de L'Entente sportive Besançon féminin (ESBF) - dont fait partie Lucie Granier - et du Grand Besançon Doubs Handball (GBDH). Qu'il s'agisse de handball, football, basket-ball, athlétisme, boxe, judo ou canoë-kayak, la ville sportive ne manque pas de champions !

La ville à l'héritage gallo-romain présente aussi un riche patrimoine historique et culturel. Les fortifications et la Citadelle édifiées par Vauban au XVII^e siècle, qui offrent une vue à couper le souffle sur la vieille ville, sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO.
Le quartier Battant et celui de la Boucle - du nom d'un méandre du Doubs qui forme une boucle traversant Besançon - font l'objet d'un secteur sauvegardé de 268 hectares au total.
Pour découvrir les trésors de cette « ville d'art et d'histoire » et ses 200 monuments historiques, nous vous invitons à profiter d'une croisière à bord du Battant ou du Vauban, ou à parcourir les trois itinéraires jalonnés par des flèches de bronze au départ de la Grande Rue.

Au cours de votre parcours, vous aurez certainement l'occasion de traverser le Quai Vauban, une longue voie piétonne bordée de maisons en arcades, d'admirer la Porte-Noire - un arc de triomphe construit sous Marc Aurèle au II^e siècle - ou de visiter la maison natale de Victor Hugo.

À la pause déjeuner, régalez-vous des spécialités comtoises gourmandes et généreuses à base de fromages (comté, morbier, Mont-d'Or, cancoillotte), de charcuterie (saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard), de plats typiques (croûte aux morilles, tarte au comté, truite au vin jaune) et de vins du Jura.

Liberté, nature et dépassement



SÉBASTIEN FAIVRE
PRÉSIDENT DE H2SYS



**À 37 ans, Sébastien Faivre est un chef d'entreprise dont l'horizon est aussi bleu que la ligne des Vosges. De ses origines terriennes franc-comtoises, il retient que l'on ne peut transmettre une terre que si elle a été exploitée avec respect. Un héritage qui s'est renforcé à la naissance de sa fille et qui sert de terreau au développement de l'entreprise H2SYS qu'il a contribué à créer en 2017. C'est dans le Territoire de Belfort que la startup est devenue une PME, à dimension internationale, qui emploie une trentaine de collaborateurs.
De là, il vit au rythme des innovations qu'il équilibre avec la pratique d'activités de pleine nature. Il nous raconte...**

« Nos valeurs font de nous une équipe imbattable »

DE L'ÉNERGIE FOSSILE À L'HYDROGÈNE...

« J'ai commencé ma carrière en travaillant dans les énergies fossiles et j'ai su assez rapidement que cela allait à l'encontre de mes valeurs et du bien global de la planète. J'ai alors rejoint le projet Mobypost, un projet de la Fédération de Recherche du CNRS qui travaille sur l'hydrogène depuis 1999, ici, dans le nord Franche-Comté, financé en partie par l'Europe, et nous avons mis au point des véhicules pour La Poste. Avec dix véhicules à hydrogène et deux stations de recharge, l'une à Lons-le-Saunier et l'autre à Audincourt, ce projet a permis de montrer, de manière concrète, ce que l'on savait faire dans ce domaine. C'est ainsi que j'en suis venu à travailler dans l'hydrogène. Ensuite, j'ai voulu aller plus loin : créer quelque chose de nouveau qui contribuerait à participer à la transition énergétique et au changement de modèle de société pour aller vers du zéro fossile. »

D'INGÉNIEUR À ENTREPRENEUR...



« Le marché des groupes électrogènes est constitué à 80 % de moteurs thermiques, produisant des émissions de CO_2. Avec l'équipe, nous avons développé une nouvelle génération à hydrogène qui vise deux types d'usage : le besoin en énergie quand il n'y en a pas à proximité (certains chantiers ou évènements par exemple) et le besoin en énergie de secours (comme pour les hôpitaux dans les pays où les coupures sont courantes). À titre d'exemples, nous avons installé des groupes électrogènes sur le jubilé de la reine Élisabeth II à Londres en juin ; en juillet aux Eurockéennes de Belfort et lors du Tour de France sur la cinquième étape et à l'arrivée. Cela nous permet ainsi de rendre visible les alternatives aux énergies fossiles. L'export représente aujourd'hui 25 % de notre chiffre d'affaires. »

DE BELFORT AU LAC SAINT-POINT...

« J'ai trois endroits que j'affectionne particulièrement et que j'apprécie pour des raisons différentes et complémentaires. Tout d'abord, pour ma pratique du trail en pleine nature : la Planche des Belles-Filles, célèbre depuis que le tour de France en a fait une belle étape. Quand le ciel est dégagé, on peut voir loin, la ligne bleue des Vosges, ça permet de déconnecter, de s'oxygéner. J'ai besoin de cette liberté dans la nature. Ensuite, le lac Saint-Point, où j'allais souvent en vacances pour rendre visite à ma famille. J'aimerais pouvoir m'offrir un chalet avec vue sur le lac et en profiter en été comme en hiver. Enfin, la Citadelle de Besançon. J'ai fait mes études dans cette ville et c'est aussi là que je me suis mis au trail. Ma première course était le Trail des Forts et quand on finit, on court au-dessus de la Citadelle avant de redescendre vers la salle de spectacle de La Rodia, c'est magique. J'ai une histoire et des souvenirs dans chacun de ces lieux. »



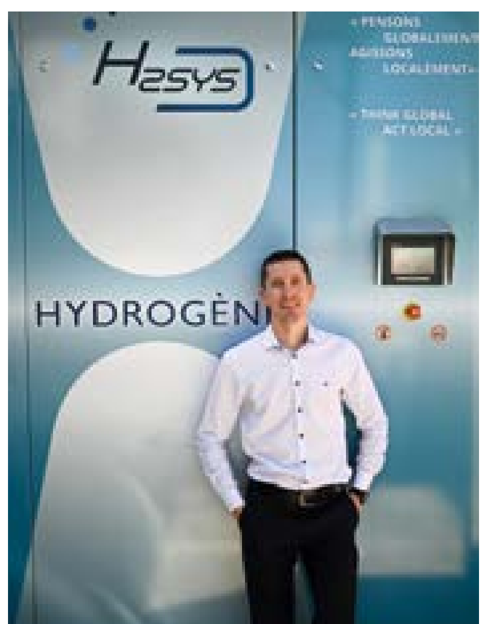
« La région est un cadre unique pour la pratique sportive en pleine nature. De l'oxygène le week-end, de l'hydrogène la semaine »

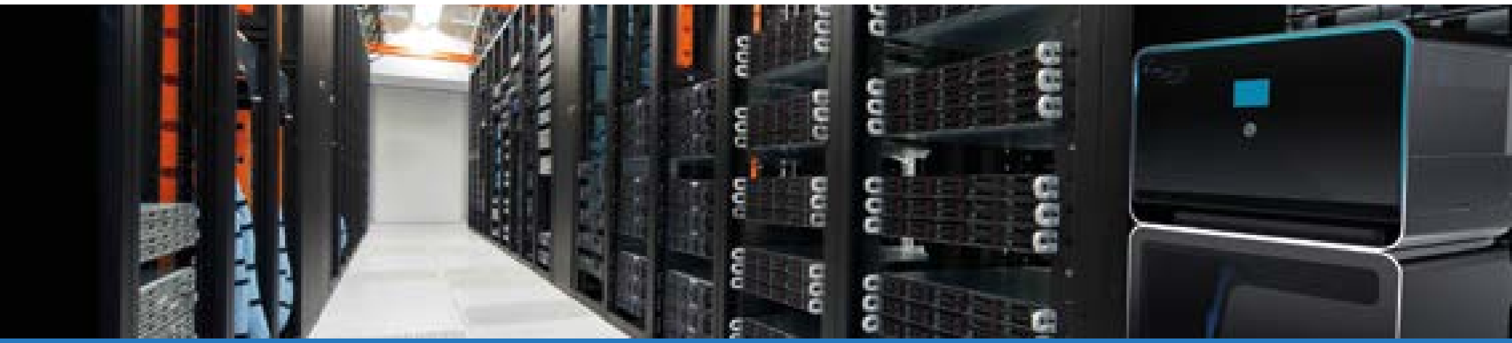
LA FRANCE EN CONCENTRÉ

« Je conseillerais à une personne venant faire du tourisme de se donner du temps. Il faut prendre le temps pour découvrir et apprécier les différentes facettes de la région. Se donner un parcours et traverser tous les départements qui ont tous leurs spécificités. Et il faut arriver avec un bon appétit pour goûter les spécialités !

Pour une personne qui viendrait s'installer, je dirais que la région est un concentré de tout ce que nous avons en France. Les gens sont inventifs, créatifs mais sont sérieux et gardent les pieds sur terre. Les innovations ont souvent un impact assez fort. Il y a une solidarité qui est très ancrée dans la région et les gens apprécient d'aider et de partager leur culture.

Pour conclure, je lui dirais qu'il ne faut pas s'arrêter aux préjugés climatiques. La météo varie partout, on a de très beaux étés et un peu de neige en hiver. Mais on ne peut pas avoir des champions de biathlon et ne pas avoir de neige ! »





L'Hydrogène, une ambition, un label

L'Hydrogène est un vecteur énergétique, pas une source d'énergie. Grâce à un électrolyseur d'eau, on transforme de l'énergie électrique issue de source renouvelable en Hydrogène. L'Hydrogène produit est récupéré et stocké dans des réservoirs. Ainsi stabilisé et sécurisé, on peut le stocker sur de très longues durées et le transporter. À l'aide d'une pile à Hydrogène (ou pile à combustible), on retransforme cet Hydrogène en eau et en énergie électrique et thermique. Cette chaîne ne produit aucun autre déchet que de l'eau et de l'oxygène.



La Bourgogne-Franche-Comté est une région pionnière pour le développement de solutions Hydrogène dont le potentiel économique est démontré. Le déploiement de la filière Hydrogène figure parmi les orientations stratégiques de la Région. Cette filière s'appuie sur un socle universitaire fertile et précurseur et l'implication dynamique du tissu industriel régional avec des compétences reconnues au niveau international.

Depuis janvier 2016, la Région a investi plus de 12 millions d'euros dans cette filière auxquels s'ajoutent 90 millions d'euros sur la décennie 2020-2030. Il s'agit d'utiliser tous les moyens à disposition pour accélérer sa transition écologique grâce à l'Hydrogène : accompagnement à la diversification des entreprises, investissement dans la recherche et l'innovation, développement des formations…
Émergence de startups, implantation de sites industriels, création spontanée de nouvelles activités de production ou de service…

L'écosystème Hydrogène pluriel et robuste de la Bourgogne-Franche-Comté regroupe toutes les composantes nécessaires à son développement : recherche, industriels, collectivités territoriales. **La région a déjà prouvé sa capacité à fédérer les énergies** pour le déploiement d'une même stratégie, créant un terreau extrêmement favorable au déploiement de cette filière qui regroupe 70 établissements et représente un fort gisement d'emplois d'avenir qui viendront s'ajouter aux 1 300 actuellement dénombrés.

La Bourgogne-Franche-Comté a favorisé la création de 2 formations dédiées, master et ingénieur, uniques en France.
Ces développements sont confortés par la présence du FC-Lab, une fédération qui regroupe 180 chercheurs et possède un caractère national marqué, avec la participation d'équipes parisiennes, lyonnaises et nancéennes.
Elle repose sur :
6 laboratoires de recherche (FEMTO-ST, ICB, AMPERE, ECO7, SATIE, LEMTA)
et 9 établissements (CNRS, Université de Franche-Comté, UTBM, ENSMM, IFSTTAR, Université de Lorraine, INSA Lyon, Ecole Centrale Lyon, Université de Lyon).
Doté d'une plateforme d'expérimentation et de tests à Belfort, le FC-Lab focalise ses recherches sur les thématiques de l'Hydrogène-énergie et du système pile à combustible (PAC).



Situé dans la plaine entre les Vosges et le Jura, voisin de la Suisse, le Pôle métropolitain Nord Franche-Comté réunit 2 communautés d'agglomération (le Grand Belfort et le Pays de Montbéliard) et 3 communautés de communes (les Vosges du Sud, le Sud Territoire et le Pays d'Héricourt), soit près de 200 communes et 310 000 habitants.

Mais qu'est-ce qu'un pôle métropolitain ? Il s'agit d'un établissement public réunissant un ensemble de communes dont la mission est de développer l'attractivité et l'économie d'un territoire. En France, il en existe 25.
Créé en 2016, le Pôle métropolitain Nord Franche-Comté conduit des projets dans des domaines aussi variés que la santé, l'innovation, la recherche, l'enseignement supérieur et la culture, les transports et l'aménagement du territoire pour améliorer constamment la qualité de vie de ses habitants. Plusieurs infrastructures ont par exemple été construites à mi-chemin entre Belfort, Montbéliard, Héricourt et Delle, les 4 principales villes du pôle : la gare de Belfort-Montbéliard TGV sur la LGV Rhin-Rhône et la « Jonxion » qui est un quartier d'affaires à Meroux, l'hôpital Nord Franche-Comté à Trévenans et l'université de technologie de Belfort-Montbéliard à Sevenans qui est l'une des 204 écoles d'ingénieurs françaises accréditées à délivrer un diplôme d'ingénieur.

Berceau historique de l'industrie automobile, ferroviaire et énergétique grâce à l'implantation d'entreprises comme PSA à Sochaux, Alstom et General Electric à Belfort, le Nord Franche-Comté a été lauréat national du projet Territoire d'innovation en 2019. Une enveloppe de 70 millions d'euros lui a été allouée sur la période 2020-2028 afin d'encourager une filière prometteuse, l'Hydrogène, et créer des tiers-lieux favorables à l'innovation industrielle.
Le Nord Franche-Comté a de beaux jours devant lui !



Pôle métropolitain Nord-Franche-Comté
Terre d'avenir

Montbéliard, vue sur le château des Ducs // Doubs (25)

Il est également une terre au riche patrimoine naturel et culturel. Tous les amoureux de randonnée trouveront leur bonheur dans le Nord Franche-Comté, au cœur du parc naturel régional des Ballons des Vosges. Avis aux grimpeurs, la montée du Ballon d'Alsace est labélisée route historique du Tour de France. En décembre, une station de sports d'hiver vous accueille au cœur d'un espace naturel classé zone Natura 2000.

Dans le pays de Montbéliard, ne passez pas à côté de l'imposant château des Ducs de Wurtemberg qui abrite aujourd'hui un musée avec d'importantes collections d'histoire naturelle et des vestiges de la présence gallo-romaine à Mandeure. Le théâtre antique de Mandeure, à quelques kilomètres de là, est l'un des plus grands théâtres de Gaule et se trouve dans un état remarquablement bien conservé.

Du côté de Belfort, impossible de manquer la citadelle construite par Vauban, le célèbre architecte militaire de Louis XIV. À son pied, majestueux, trône le Lion de Belfort élu monument préféré des Français en 2020. Le félin en grès rose des Vosges de 22 mètres de long et 11 mètres de haut symbolise la résistance des Belfortains face à l'armée prussienne en 1870, qui permit à la ville de rester française contrairement aux communes Alsaciennes voisines. Il a été réalisé par Bartholdi, célèbre sculpteur Alsacien, à qui on doit aussi la statue de la liberté à New York. Pour connaître tous les secrets de la Citadelle, optez pour une visite guidée théâtralisée par Vauban en personne ou relevez les défis de la Clé du Bastion, le premier Escape Game français à s'être implanté dans un monument historique. C'est aussi à Belfort, sur le site du Malsaucy, qu'a lieu le « meilleur festival du monde » sacré aux Arthur Awards 2019 : les Eurockéennes qui réunissent chaque année 15 000 festivaliers et proposent une programmation variée avec soixante concerts sur quatre jours.

L'INTERVIEW

« La région coule dans mes veines depuis 600 ans »



GASPARD DE MOUSTIER

DIRECTEUR DES CABANES COUCOO
ET DU DOMAINE DE BOURNEL



Gaspard de Moustier est un des descendants d'une illustre famille franc-comtoise qui a toujours été impliquée dans l'histoire régionale, propriétaire du Domaine de Bournel en Haute-Saône depuis la fin du XVe siècle. Son destin est intimement lié à celui de la région. Il admet un attachement viscéral à la Franche-Comté, ce qui ne l'a pas empêché de vivre une vie parisienne pendant 25 ans. « Je n'ai jamais eu le sentiment de partir parce que j'ai débuté ma vie professionnelle et le projets des Cabanes ici, en Franche-Comté. Maintenant, nous sommes dans toute la France. »

« Mon retour s'inscrit dans un engagement très fort pour Bournel »

LA FRANCHE-COMTÉ, LE SAINT-TROPEZ DE DEMAIN

Gaspard est un homme accessible pour qui la nature préservée est un bien commun qu'il faut protéger. Il est un amoureux du beau pour le partager. « Je souhaite que l'on retrouve à Bournel le lieu d'accueil, le lieu de vie, de refuge et d'ancrage qu'était le domaine avant que le golf ne soit créé. C'est le travail que je fais depuis 10 ans, cela prend un peu de temps mais on commence à y arriver. Que l'on y vienne en 2 CV ou en Ferrari, nous avons une ambiance très conviviale ». Les projets qu'il mène ici portent sur le long terme, à 10, 15, 20 et 30 ans. « Il faut absolument que je valorise le patrimoine dont j'ai la charge, que je le préserve pour pouvoir le transmettre aux générations futures ». C'est en 2011 qu'il rachète la société qui exploitait le domaine transformé en golf-hôtel et restaurant par son père à la fin des années 1980. En une dizaine d'années, après une restructuration réussie, les projets de manquent pas. « Nous projetons de transformer le château resté fermé depuis 20 ans et où habitaient mes grands-parents pour y développer une offre d'hébergement bien-être et médecine naturelle. »

LES PREMIÈRES CABANES FLOTTANTES DE FRANCE

Le jeune entrepreneur a certainement hérité sa fibre touristique de son père qui avait créé, il y a plus de 40 ans, le premier camping 5 étoiles de la région. « Quand j'avais une dizaine d'années, je bricolais des cabanes avec mon père sur le domaine familial pendant les vacances ». En 2008, alors qu'il termine ses études en finances et gestion d'actifs, il créé le concept, « Les cabanes des grands lacs » une sorte de laboratoire touristique innovant et écologique qui ouvre en 2009. Il est alors réceptionniste, gérant, il fait le ménage et prépare les petits-déjeuners… les cabanes sont lancées. Il recrute une petite équipe et part 6 mois voyager à travers le monde. « J'ai monté Coucoo, il y a 15 ans, à 6 km de Bournel sur un site familial. J'ai construit 8 cabanes flottantes, nous en avons 25 aujourd'hui. C'étaient les premières cabanes flottantes en France ». À son retour, il décide de développer le concept. En 2013, Les cabanes des Grands lacs ont obtenu la palme d'argent dans la catégorie « hébergement court séjour en Europe » au salon du tourisme de Berlin.



« La nature est un atout exceptionnel de notre région, je ne pourrais plus aujourd'hui habiter ailleurs »



En 2015, associé à un autre accro aux espaces naturels, il essaime les cabanes des grands chênes dans l'Oise, les grands reflets dans le Territoire de Belfort puis viennent les grands cépages à Châteauneuf-du-Pape. « Nous travaillons sur 5 ou 6 nouveaux projets en France et en Italie qui devraient ouvrir dans les années qui viennent. Chaque site a un ancrage local très fort, se fournit à moins de 30 km et recrute localement ». Car Gaspard tient pour fondamental la valorisation des territoires : « Un lieu n'a de valeur que dans l'environnement dans lequel il est implanté. »

« Dans notre région, il y a une espèce de quiétude, de lien humain, de simplicité rassurante qui fait beaucoup de bien »

LA FRANCHE-COMTÉ EST LA VITRINE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

« En Franche-Comté, nos cabanes sont ouvertes de mars à novembre et enregistrent un taux de remplissage de 85 %. Nous sommes bien situés. Nous accueillons beaucoup de monde : une clientèle très large, des jeunes couples, des grands-parents avec leurs petits enfants, des familles de toutes catégories socio-professionnelles, dont 40 % en provenance de Suisse et aussi une clientèle locale à 2 h de route. C'est une vraie fierté d'avoir monté un projet touristique qui attire les habitants du territoire. »



SI J'ÉTAIS UN PRODUIT RÉGIONAL ?

Un morceau de comté qui se bonifie avec l'âge.

SI J'ÉTAIS UN LIEU ?

Je suis désolé mais je vais devoir répondre Bournel !

CE QUE JE DIRAIS À UN TOURISTE ?

La Bourgogne-Franche-Comté, c'est très grand et très divers. Il y a la partie vignoble, la partie montagne, la partie campagne-forêt-rivière. Il y a du grand patrimoine comme les salines et de belles villes comme Beaune et beaucoup de plus petit patrimoine, des petits châteaux, comme Bournel, des églises ... C'est une région où il faut prendre le temps et peut-être revenir plusieurs fois.

CE QUE JE DIRAIS À QUELQU'UN QUI VEUT VENIR S'INSTALLER ?

C'est une région exceptionnelle, avec des gens francs, directs et droits. C'est la vie dans une vraie belle et authentique campagne.



La Bourgogne-Franche-Comté, une région et 3 destinations pour 4 saisons

Se mettre au vert, se retrouver, se laisser surprendre… En Bourgogne-Franche-Comté, il y a toujours une note de douceur et de bonne humeur !
La Bourgogne, les Montagnes du Jura, les escapades dans le Sud du Massif des Vosges, les 3 destinations mixent avec bonheur les petits et les grands plaisirs de la vie : une nature harmonieuse, des paysages inspirants, des promenades urbaines, un patrimoine plus vivant que jamais, un festival d'évènements, un hymne au terroir et à la gastronomie en fanfare.

La Bourgogne-Franche-Comté aux nombreux visages et aux caractères multiples a un atout majeur : créer de vraies émotions ! Elle possède la capacité de satisfaire toutes les envies d'ailleurs à pied, à vélo ou à la barre d'un bateau… pour un jour, un week-end, une semaine ou toute la vie. Combinant la ville et la nature, son cadre de vie incite à ralentir, à prendre le temps, à voyager et vivre mieux. N'hésitez plus, tous les chemins mènent en Bourgogne-Franche-Comté.



Le tourisme représente plus de 6 % du produit intérieur brut dans l'économie régionale et plus de 41 000 emplois en haute saison. Le tourisme est pourtant ici un tourisme des 4 saisons. Quatre parcs naturels régionaux : Ballons des Vosges, Haut-Jura, Morvan, Doubs Horloger ; le parc national de forêts partagé avec le Grand-Est ; 1 350 km de véloroutes et voies vertes et 20 000 km de sentiers de randonnées dont 10 GR ; 1 330 km de voies d'eau navigables, 2 stations de ski classées et 26 sites de ski alpin, 6 stations thermales ; 3 672 biens protégés au titre des monuments historiques et 8 biens inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO… l'inventaire ne fait que commencer ! **La Bourgogne-Franche-Comté offre de nombreuses opportunités de visite mais également de carrière**.



Ici les habitants des deux régions ont l'habitude de vivre ensemble, de circuler d'une vallée à l'autre. Pour aller travailler, il y a la proximité des villes sources d'emploi et d'activités telles que Lure, Luxeuil-les-bains, Belfort, Besançon pour la Bourgogne-Franche-Comté ; Mulhouse, Strasbourg, Saint-Dié ou encore Nancy pour le Grand-Est ; pour les loisirs, vecteur fondamental de flux de touristes, grâce à la richesse et la qualité des sites naturels à visiter, impliquant souvent eux aussi des parcours d'une région à l'autre.

Créé en 1989, **le Parc naturel régional des Ballons des Vosges est constitué aujourd'hui de 50 communes sur la Bourgogne-Franche-Comté** et 150 sur le Grand-Est, un territoire assez vaste pour un parc qui s'avère être aujourd'hui le plus peuplé de tous, avec 250 000 habitants sur les 4 départements, Haute-Saône et Territoire de Belfort pour la Bourgogne-Franche-Comté, et Haut-Rhin et Vosges pour la partie Grand-Est.

Développer, mais toujours en harmonie avec l'environnement, et si possible en considérant l'existant. Réutiliser, reconvertir, plutôt que créer systématiquement, ce qui est souvent source de sacrifice environnemental. Faire le lien entre ressources locales, patrimoniales, et agricoles, tels sont les volets qui encadrent aujourd'hui l'accompagnement des entreprises par le Parc. En termes de bâtis, la revalorisation de l'ancien est devenue un axe concret de travail du Parc en collaboration avec les communes dont le patrimoine urbain est souvent remarquable. L'idée sera d'inventorier le patrimoine ancien pour le restaurer et préserver ainsi le caractère des villages et du pays.
Ainsi, le marché de l'immobilier ne s'en portera que mieux car non seulement ces bâtiments sont souvent moins chers que le neuf donc très attractifs pour les nouveaux habitants qui arrivent des grandes villes depuis la pandémie, mais ils constituent aussi un excellent atout touristique.



Ballons des Vosges
Un parc à cheval sur deux régions

Le Planey, dans le Parc naturel régional des Ballons des Vosges // Haute-Saône (70)

Reconnecter le produit avec son environnement

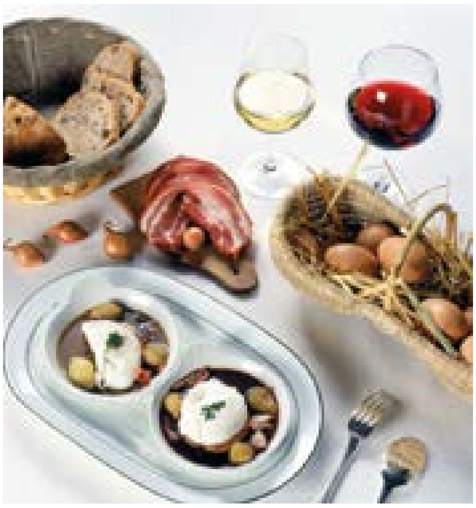
Développer les savoir-faire traditionnels en harmonie avec le cadre, soutenir les filières économiques artisanales locales qui travaillent dans le respect de l'environnement. Du simple petit producteur de plantes aromatiques et médicinales dans le Ballon des Vosges aux carrières de granit des Vosges à La Bresse, des grosses industries de l'eau aux producteurs de Kirsch avec leurs prés-vergers qui donnent les fameux paysages de cerisiers si caractéristiques de Fougerolles, la charte du Parc permet d'optimiser le lien entre les projets quelle que soit leur nature et les ressources locales.
Si le Parc incite les acteurs économiques et les consommateurs à utiliser du bois local, il participe aussi à la réflexion sur les essences de demain, celles qui seront adaptées au contexte climatique changeant, tout en préservant un écosystème attractif pour les visiteurs et les habitants.

Permettre sans compromettre

Ne pas couper la branche sur laquelle on est assis, avec d'un côté la préservation impérative du cadre paysager, et de l'autre les touristes qu'il ne faut pas décevoir. Comme partout ailleurs, un équilibre pas toujours facile à trouver. Mais les dossiers avancent et les décisions se prennent. Pour exemple, le plateau des mille étangs et son « échappée » autrefois motorisée et que l'on visite désormais majoritairement à pied ou à vélo, le site magnifique de la source du Planey et ses cratères d'eau couleur turquoise que l'on atteint par des sentiers pédestres. **Le Parc travaille au quotidien pour la préservation de ses sites et de sa faune**, comme le fameux lynx boréal, le grand Tétras ou encore le très redouté loup gris, et de sa flore avec la réserve naturelle de la tourbière de la Grande Pile, le fameux sapin des Vosges et autres résineux, sans oublier les plantes médicinales, arnicas et digitales.

Ce qu'ils aiment

en Bourgogne-Franche-Comté...



> Oeufs en meurette

Si vous étiez un produit ?

Le comté... j'adore le comté !

Lucie Cranier

Si vous étiez une spécialité ?

L'œuf en meurette

Isabelle Breul



> Château du Clos de Vougeot

> LE SAVIEZ-VOUS ?

Tous les ans, début octobre, le **Château du Clos de Vougeot** célèbre cette spécialité en organisant le **Championnat du monde de l'œuf en meurette**. Un rendez-vous très attendu du monde de la gastronomie, où les plus grands chefs venus de Bourgogne, de France et d'ailleurs rivalisent de créativité pour magnifier le plat emblématique !

> Comté, première AOP de France





> Plateau de fromages



> Boeuf bourguignon

La spécialité régionale que vous préférez ?

Le bœuf bourguignon.
Il y a une vie sociale et une vie gastronomique.
C'est ce qui me retient ici !

Naïm Khan



> Vitis Valorem / recyclage et valorisation des sarments de vignes

Quelle saison préférez-vous ?
C'est en automne et en hiver,
quand les vignes perdent leurs feuilles,
que j'ai le plus d'émotions.
Séverine Pétilaire-Bellet.



> Mont d'Or chaud et Saucisse de Morteau

Si vous étiez un plat ?
Je serais une saucisse de Morteau
avec du Mont d'Or
Fabrice Lallemand



> Sanglier : artisan qui confectionne les sangles en écorce d'épicéa qui servent à cercler le Mont d'Or.



> Tuyé : fumoir pour salaisons

J'ai été élevé à la cancoillotte
et à la saucisse de Morteau !
C'est déclicieux !
Caspard De Moustier





> Maison natale de Louis Pasteur

Votre plus belle découverte ?
Dole ! C'est une petite ville
qui a donné naissance
à un grand chercheur : Louis Pasteur !
Naïm Khan



> Vue sur la ville de Dole, depuis la collégiale



> Source de la Seine à Source-Seine en Côte-d'Or (21)

Si vous étiez un lieu ?

La source de la Seine !
C'est un endroit calme
qui me rappelle que chaque chose
a un commencement.
Dans ma culture,
l'eau est très symbolique,
puisqu'elle peut prendre toutes les couleurs, mais représente également un cycle de vie.
Une source donne naissance à un fleuve, le fleuve se jette dans la mer
et la mer est lieu de réincarnation.
Naïm Khan



> La Roche de Solutré, Grand Site de France

Où emmèneriez-vous une personne qui veut découvrir la région ?

Je l'emmènerais à Solutré, sur la roche
et dans les vignes
Isabelle Breul

Si vous étiez un produit ?

Je dirais les petits vignobles, mais pas ceux
de la côte viticole qui n'ont pas besoin de moi
pour se vendre.
Vincent Cuichard

Si vous deviez avoir un regret ?

Les vins d'Arbois ne sont pas assez connus !
Hubert Tassy



> La tour du Pouilly Fumé

Comment décririez-vous la région ?

Une région authentique riche en termes de
culture, de biodiversité... une région gourmande !
Armand Heitz

La vallée de la Loue, le saut du Doubs
et le lac Saint-point, il n'y a pas mieux
pour se ressourcer.
Abdo Khoury

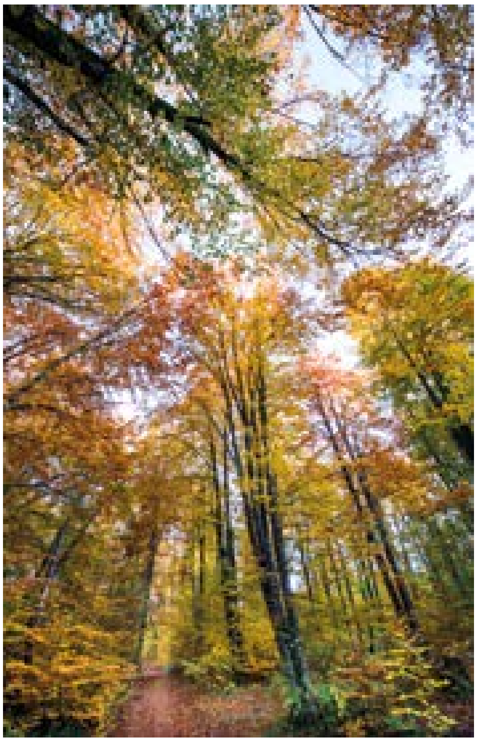


> Village de Lods (situé dans la vallée de la Loue, dans le Doubs et classé parmi les plus beaux villages de France)

Comment décririez-vous la région ?



> Roche du carnaval dans le Morvan, au printemps



> Forêt du Châtillonais à l'automne

C'est une région très riche en paysages
et où on voit vraiment bien les 4 saisons !
Abdo Khoury



> Site nordique du Counefay dans le Haut-Doubs en hiver

Pour la pratique sportive en pleine nature, ici,
nous avons un environnement particulièrement riche.
Fabrice Lallemand



> Baignade à la plage de la Mercantine, lac de Vouglans en été

La région permet de super sortie
de trails : le trail blanc de Mouthe,
c'est exceptionnel !
Sébastien Faivre

Trail blanc de Mouthe >
(trail nocturne organisé chaque année au mois de janvier)





> Voile sur le lac des Settons dans le Morvan

Nous n'avons pas la mer ou l'océan,
mais nous avons des plages à Vouglans
où l'on se sent en vacances, et des lacs
pour faire de la voile comme au lac de Saint-Point.
Abdo Khoury

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ,
RÉGION DE RÉFÉRENCE DU

mode de vie sain et accessible

« Les territoires de Bourgogne-Franche-Comté vous accompagnent pour votre installation »



LA PAROLE À

Patrick AYACHE
Vice-président de Région
Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

Les modes de vie changent. En France et en Europe, les citoyens sont en quête d'une qualité de vie que les grandes métropoles voisines de notre région ne savent plus offrir : la recherche d'un rythme de vie plus harmonieux, une envie de plus d'espace, plus de nature, davantage de relations humaines et moins de solitude urbaine, l'acquisition de nouvelles habitudes alimentaires...
Les habitudes de travail se renouvellent : envie de créer une startup, désir de reprendre une entreprise ou de trouver une nouvelle implantation pour développer ses activités, etc.
Je remercie sincèrement tous les acteurs qui font vivre le territoire et qui incarnent, par leurs témoignages, l'attachement que nous portons à notre région, que l'on y soit né, que ce soit notre terre d'élection et d'adoption.
Ces histoires sont précieuses car elles permettent d'illustrer ce pour quoi la Région investit aux côtés de l'ensemble des territoires : conforter la notoriété résidentielle de la Bourgogne-Franche-Comté et démontrer ainsi la légitimité de la région comme espace de vie prometteur.

Notre région vous attend, vous ouvre ses portes et vous offre toute la réponse à vos aspirations de vie.
A très bientôt.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier Catherine, Naïm, Séverine, Armand, Isabelle, Vincent, Hubert, Fabrice, Lucie, Abdo, Sébastien et Gaspard qui ont accepté de nous rencontrer et nous raconter leurs parcours : comment ils sont arrivés en Bourgogne-Franche-Comté et pourquoi ils sont restés ?
Nous remercions rédacteurs, relecteurs, photographes et partenaires, tout particulièrement Aurélie, Bruno, Abdel, Fabien et tous ceux qui nous ont apporté un concours précieux dans la dernière ligne droite avant la sortie de ce numéro.

CARTOGRAPHIE

Carte servant de sommaire (p.2) : Synthèse du Schéma régional de l'itinérance touristique (SRIT) - Région Bourgogne-Franche-Comté

PHOTOGRAPHES (ordre alphabétique)

ANIS DE FLAVIGNY, Sandrine Baverel, David Cesbron, Laurent Cheviet, Alain Doire, Monique Gosselin, Maud Humbert, INNOVEO, Michel Joly, Manon Legros, Dominika Michot, Anthony Prosper, Emmanuel Robert-Espalieu, Jean-Marc Schwartz, TRAIL BLANC DE MOUTHE, Corinne Vasselet, François Weckerle.

Direction de la publication :
RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ > Patrick Ayache, Vice-président
AER BFC > Martine Abrahamse-Pleux, Directrice générale
Coordination éditoriale :
AER BFC > Monique Gosselin
Rédaction :
AER BFC > Eva Bugnot / Sarah Gaspard / Monique Gosselin / Clara Sassi
Emmanuel Robert-Espalieu - auteur et photographe
Création graphique et conception :
AER BFC > Sandrine Lestienne-Courbet
Impression :
L'imprimeur Simon, Ornans (25)
ISSN : en cours d'attribution
Édition : décembre 2022



Une action
et un magazine
réalisés par

aer
agence économique
régionale de
bourgogne-franche-comté

Une action
et un magazine
financés par

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE